叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 5 个章节

1. 冰淇淋实验室指南(an Ice Cream Laboratory Guide) 000001

2. 冰淇淋实验室指南(an Ice Cream Laboratory Guide) 000002

3. 冰淇淋实验室指南(an Ice Cream Laboratory Guide) 000003

4. 冰淇淋实验室指南(an Ice Cream Laboratory Guide) 000004

5. 冰淇淋实验室指南(an Ice Cream Laboratory Guide) 000005

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

冰淇淋实验室指南(An ice cream laboratory guide)
第1/5页

[æn; ən] [aɪs] [kri:m]
An **Ice** **Cream**
一个 冰 奶油

冰淇淋

['læbrətɔ:ri] [gaɪd]
Laboratory **Guide**
实验室 指导

实验指南

[baɪ]
BY
经过

经过

['dʌblju:] . ['dʌblju:] . [fɪsk]
W **.** **W** **.** **FISK**
W . W . 菲斯克

WW FISK

[ə'sɪstənt] [prə'fesər] [ʌv; əv] ['deri] ['ɪndəstri] [æt; ət]
Assistant **Professor** **of** **Dairy** **Industry** **at**
助手 教授 的 奶制品 行业 在

乳品行业助理教授

[kɔ:r'nel] [ˌju:nɪ'vɜ:rsəti]
Cornell **University**
康奈尔大学 大学

康奈尔大学

[ænd; ənd]
and
和

和

[eɪtʃ] . [bi:] . ['ɛlənbɝgɝ]
H **.** **B** **.** **ELLENBERGER**
H . B . 艾伦伯格

HB 艾伦伯格

[ɪn'strʌktər] [ʌv; əv] ['deri] ['ɪndəstri] [æt; ət]
Instructor **of** **Dairy** **Industry** **at**
讲师 的 奶制品 行业 在

乳品行业讲师

[kɔ:r'nel] [ˌju:nɪ'vɜ:rsəti]
Cornell **University**
康奈尔大学 大学

康奈尔大学

[nu:] [jɔ:k]
NEW **YORK**
新的 约克

纽约

['ɔrɪndʒ] [dʒʌd] COMPANY1917
ORANGE **JUDD** **COMPANY1917**
橙子 贾德 COMPANY1917

橙汁公司 1917

['kɑ:piraɪt] , - , [baɪ]
Copyright **,** **1917** **,** **by**
版权 , - , 经过

版权所有，1917 年，作者

['ɔrɪndʒ] [dʒʌd] ['kʌmpəni]
ORANGE **JUDD** **COMPANY**
橙子 贾德 公司

橙子朱德公司

[ɔ:l] [raɪts] [rɪ'zɜ:rvd]
All **Rights** **Reserved**
全部 权利 预订的

版权所有

['prɪntɪd] [ɪn][ju:] . [es] . [ə; eɪ] .
Printed **in** **U** **.** **S** **.** **A** **.**
打印 在 U . S . 一个 .

美国印刷

['teɪbl] [ʌv; əv] ['kɑ:ntents]
TABLE **OF** **CONTENTS**
桌子 的 内容

目录

[peɪdʒ]
PAGE
页

页

['prefəs] [wʌn]
Preface **1**
前言 1

前言 1

[dɪ'skʌʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['læbrətɔ:ri] [ɪ'kwɪpmənt] [θri:]
Discussion **of** **Laboratory** **Equipment** **3**
讨论 的 实验室 设备 3

实验室设备讨论 3

['eksərsaɪz][aɪ]
Exercise **I**
锻炼 我

练习一

[ɪn'spekʃ(ə)n] [ænd; ənd] ['stʌdi] [ʌv; əv] [aɪs] [kri:m] [mə'ʃi:nəri] [sɪks]
Inspection **and** **Study** **of** **Ice** **Cream** **Machinery** **6**
检查 和 学习 的 冰 奶油 机械 6

冰淇淋机械的检验与研究 6

[dɪ'skʌʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ˌstændərdə'zeɪʃn] [eɪt]
Discussion **of** **Standardization** **8**
讨论 的 标准化 8

标准化讨论 8

['eksərsaɪz][i:]
Exercise **II**
锻炼 二

练习二

[ˌstændərdə'zeɪʃn] -
Standardization **12**
标准化 -

标准化 12

['eksərsaɪz][ˌaɪ'aɪ'aɪ]
Exercise **III**
锻炼 三、

练习三

['testɪŋ] [aɪs] [kri:m] [fɔ:r; fər][fæt] -
Testing **Ice** **Cream** **for** **Fat** **14**
测试 冰 奶油 为了 胖的 -

冰淇淋脂肪含量测试 14

['eksərsaɪz][ˌaɪ 'vi:]
Exercise **IV**
锻炼 第四

练习四

[ɪ'fekt] [ʌv; əv][ðə; ði][sɔ:lt][ænd; ənd][aɪs]['mɪkstʃər][ɑ:n]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] -
Effect **of** **the** **Salt** **and** **Ice** **Mixture** **on** **Temperature** **16**
影响 的 这 盐 和 冰 混合物 在 温度 -

盐和冰混合物对温度的影响 16

[ˌklæsɪfɪ'keɪʃ(ə)n][ʌv; əv][aɪs] [kri:m] -
Classification **of** **Ice** **Cream** **18**
分类 的 冰 奶油 -

冰淇淋的分类 18

[ðə; ði][ju:z][ʌv; əv][s'teɪbəlaɪzəz] -
The **Use** **of** **Stabilizers** **21**
这 使用 的 稳定器 -

稳定剂的使用 21

['eksərsaɪz][vi:]
Exercise **V**
锻炼 V

练习五

['fri:zɪŋ] [pleɪn][aɪs] [kri:mz] -
Freezing **Plain** **Ice** **Creams** **24**
冷冻 清楚的 冰 乳霜 -

冷冻原味冰淇淋 24

['eksərsaɪz]['vaɪ, 'vi:]
Exercise **VI**
锻炼 六年级

练习六

['meθədz] [ʌv; əv] ['meʒərɪŋ] [swel] -
Methods **of** **Measuring** **Swell** **26**
方法 的 测量 膨胀 -

测量涌浪的方法 26

['hɑ:rdnɪŋ] [aɪs] [kri:m] -
Hardening **Ice** **Cream** **28**
硬化 冰 奶油 -

冰淇淋变硬 28

['eksərsaɪz][ˌvi:ˌaɪ'aɪ]
Exercise **VII**
锻炼 七

练习七

['friːzɪŋ] [fruːt] [aɪs] [kriːm] .
Freezing **Fruit** **Ice** **Cream** **.**
冷冻 水果 冰 奶油 .

冷冻水果冰淇淋。

['hɑːrdnɪŋ] [ɪn][sɔːlt][ænd; ənd][aɪs] -
Hardening **in** **Salt** **and** **Ice** **30**
硬化 在 盐 和 冰 -

盐和冰中的硬化 30

['eksərsaɪz][ˌviːˌaɪ'aɪ'aɪ]
Exercise **VIII**
锻炼 八

练习八

['friːzɪŋ] [nʌt] [aɪs] [kriːm] -
Freezing **Nut** **Ice** **Cream** **32**
冷冻 坚果 冰 奶油 -

冷冻坚果冰淇淋 32

['eksərsaɪz][ˌaɪ'ɛks]
Exercise **IX**
锻炼 第九章

练习九

['friːzɪŋ] [bɪsk] [aɪs] [kriːm] -
Freezing **Bisque** **Ice** **Cream** **34**
冷冻 浓汤 冰 奶油 -

冷冻浓汤冰淇淋 34

['eksərsaɪz][eks]
Exercise **X**
锻炼 X

练习 X

['meɪkɪŋ] [brɪks] [ænd; ənd]['fænsi] ['məʊldɪd] [aɪs] [kriːmz] -
Making **Bricks** **and** **Fancy** **Moulded** **Ice** **Creams** **37**
制作 砖块 和 想要 模制 冰 乳霜 -

制作砖块和精美模制冰淇淋 37

['eksərsaɪz][saɪˌzaɪˌksaɪˌgzaɪ]
Exercise **XI**
锻炼 十一

练习十一

['friːzɪŋ] ['kʌstərd] [aɪs] [kriːm] -
Freezing **Custard** **Ice** **Cream** **41**
冷冻 蛋奶冻 冰 奶油 -

冷冻蛋奶冰淇淋 41

['eksərsaɪz][ˌɛksˌaɪ'aɪ]
Exercise **XII**
锻炼 十二

练习十二

['friːzɪŋ] [pɑːr'feɪ][ɔːr] [frentʃ] [aɪs] [kriːmz] -
Freezing **Parfait** **or** **French** **Ice** **Creams** **45**
冷冻 芭菲 或者 法语 冰 乳霜 -

冷冻芭菲或法式冰淇淋 45

['eksərsaɪz][ˌɛksˌaɪ'aɪ'aɪ]
Exercise **XIII**
锻炼 十三

练习十三

['friːzɪŋ] ['pudɪŋz] -
Freezing **Puddings** **49**
冷冻 布丁 -

冷冻布丁 49

['eksərsaɪz][ˌɛksˌaɪ'viː]
Exercise **XIV**
锻炼 十四

第十四次练习

['friːzɪŋ] ['aɪsɪz] -
Freezing **Ices** **52**
冷冻 冰 -

冰冻52

['eksərsaɪz]['ɛks'viː]
Exercise **XV**
锻炼 十五

第十五次练习

['friːzɪŋ] ['wɔːtər] ['ʃɜːrbət] -
Freezing **Water** **Sherbets** **54**
冷冻 水 雪葩 -

冰冻水雪葩 54

['eksərsaɪz][ˌɛks'viː'aɪ]
Exercise **XVI**
锻炼 十六

第十六次演习

['friːzɪŋ] [mɪlk] ['ʃɜːrbət] -
Freezing **Milk** **Sherbets** **56**
冷冻 牛奶 雪葩 -

冷冻牛奶雪葩 56

['eksərsaɪz][ˌɛksˌviː'aɪ'aɪ]
Exercise **XVII**
锻炼 十七

第十七次练习

['friːzɪŋ] ['pʌntʃɪz] [ænd; ənd]['læktəʊ] -
Freezing **Punches** **and** **Lacto** **58**
冷冻 拳击 和 乳酸菌 -

冷冻拳击和乳酸菌 58

['eksərsaɪz][ˌɛksˌviː'aɪ'aɪ'aɪ]
Exercise **XVIII**
锻炼 十八

第十八次演习

['friːzɪŋ] [muːs] -
Freezing **Mousse** **60**
冷冻 摩丝 -

冷冻慕斯 60

['eksərsaɪz][ˌɛksˌaɪ'ɛks]
Exercise **XIX**
锻炼 十九

练习十九

['stændərdaɪz][mɪks][tuː; tə][ə; eɪ]['gɪv(ə)n] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv][fæt] -
Standardize **Mix** **to** **a** **Given** **Percentage** **of** **Fat** **62**
标准化 混合 到 一个 鉴于 百分比 的 胖的 -

将混合物标准化至给定的脂肪百分比 62

[skɔːr] [kɑːrd][fɔːr; fər] [dʒʌdʒɪŋ] [aɪs] [kriːm] -

Score	Card	for	Judging	Ice	Cream	64
分数	卡片	为了	评判	冰	奶油	-

冰淇淋评分卡 64

['eksərsaɪz]['eks 'eks]

Exercise	XX
锻炼	xx

练习 XX

[dʒʌdʒɪŋ] [pleɪn] [aɪs] [kriːmz] -

Judging	Plain	Ice	Creams	66
评判	清楚的	冰	乳霜	-

评判普通冰淇淋 66

['eksərsaɪz][ˌɛks'ɛks'aɪ]

Exercise	XXI
锻炼	二十一

演习二十一

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ʌv; əv][fæt]['kɑːntent][ɑːn][aɪs] [kriːm] -

The	Effect	of	Fat	Content	on	Ice	Cream	68
这	影响	的	胖的	内容	在	冰	奶油	-

脂肪含量对冰淇淋的影响 68

['eksərsaɪz][ˌɛks'ɛks'aɪ'aɪ]

Exercise	XXII
锻炼	二十二

练习二十二

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ʌv; əv] ['dɪfrənt] ['baɪndəz][ɑːn][aɪs] [kriːm] -

The	Effect	of	Different	Binders	on	Ice	Cream	70
这	影响	的	不同的	活页夹	在	冰	奶油	-

不同粘合剂对冰淇淋的影响 70

['eksərsaɪz][ˌɛks'ɛks'aɪ'aɪ'aɪ]

Exercise	XXIII
锻炼	二十三

练习二十三

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ʌv; əv]['veriɪŋ; 'væriɪŋ] [pə'sentɪdʒɪz] [ʌv; əv][mɪlk]['sɑːlədz]

The	Effect	of	Varying	Percentages	of	Milk	Solids
这	影响	的	变化	百分比	的	牛奶	固体

不同比例乳固体的影响

[nɑːt][fæt][ɑːn][aɪs] [kriːm] -

Not	Fat	on	Ice	Cream	72
不是	胖的	在	冰	奶油	-

不胖冰淇淋 72

['eksərsaɪz][ˌɛks'ɛks'aɪ'viː]

Exercise	XXIV
锻炼	二十四

练习二十四

['friːzɪŋ] [aɪs] [kriːm] [frʌm; frəm] [rɔː] , ['paːstəraizd] , [ɪ'mʌlsəˌfaɪd]

Freezing	Ice	Cream	from	Raw	,	Pasteurized	,	Emulsified
冷冻	冰	奶油	从	生的	,	巴氏杀菌	,	乳化

用生的、巴氏杀菌的、乳化的冰淇淋进行冷冻

[ænd; ənd][hə'mɑːdʒənaɪzd] [kriːm] -

and	Homogenized	Cream	74
和	均质化	奶油	-

均质奶油 74

['eksərsaɪz][ˌɛks'ɛks'viː]

Exercise	XXV
锻炼	25

练习二十五

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ʌv; əv]['eɪdʒɪŋ] [kriːm] [ɑːn][ðə; ði][vɪ'skɑːsəti][ænd; ənd] [swel] -

The	Effect	of	Aging	Cream	on	the	Viscosity	and	Swell	76
这	影响	的	老化	奶油	在	这	粘度	和	膨胀	-

抗衰老面霜对粘度和溶胀的影响 76

['eksərsaɪz][ˌɛks'ɛks'viː'aɪ]

Exercise	XXVI
锻炼	26

练习 XXVI

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ʌv; əv][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ðə; ði][mɪks][æz; əz][ˌaɪ 'tiː]['entərz]

The	Effect	of	the	Temperature	of	the	Mix	as	It	Enters
这	影响	的	这	温度	的	这	混合	作为	它	进入

混合物进入时的温度的影响

[ðə; ði] ['friːzər] [ɑːn][ðə; ði] [swel] -

the	Freezer	on	the	Swell	78
这	冰箱	在	这	膨胀	-

Swell 78 上的冷冻室

['eksərsaɪz][ˌɛks'ɛks'viː'aɪ'aɪ]

Exercise	XXVII
锻炼	xxvii

练习二十七

[ɪ'fekt] [ʌv; əv][ðə; ði] [taɪm] [ʌv; əv] ['friːzɪŋ] [ɑːn][ðə; ði] [swel] [ænd; ənd]['kwɑːləti]

Effect	of	the	Time	of	Freezing	on	the	Swell	and	Quality
影响	的	这	时间	的	冷冻	在	这	膨胀	和	质量

冷冻时间对膨胀和质量的影响

[ʌv; əv][ðə; ði][aɪs] [kriːm] -

of	the	Ice	Cream	80
的	这	冰	奶油	-

冰淇淋80

['eksərsaɪz][ˌɛks'ɛks'viː'aɪ'aɪ'aɪ]

Exercise	XXVIII
锻炼	二十八

练习二十八

[bæk'tɪriəl] [kaʊnts] [ʌv; əv][aɪs] [kriːm] -

Bacterial	Counts	of	Ice	Cream	82
细菌	计数	的	冰	奶油	-

冰淇淋细菌计数 82

['eksərsaɪz][ˌɛks'ɛks'aɪ'ɛks]

Exercise	XXIX
锻炼	二十九

练习二十九

['testɪŋ] ['sæmpəlz][ʌv; əv]['dʒelətɪn] -

Testing	Samples	of	Gelatin	84
测试	样品	的	明胶	-

明胶样品测试 84

['eksərsaɪz][ɛ.ksɛ.ksɛks]

Exercise	XXX
锻炼	XXX

练习XXX

[trɪp] [tuː; tə] [kə'mɜːrʃ(ə)l] [plænts] -
Trip **to** **Commercial** **Plants** **86**
旅行 到 商业的 植物 -

商业工厂之旅 86

['eksərsaɪz][ˌɛks'ɛks'aɪ]
Exercise **XXXI**
锻炼 xxxi

练习三十一

['stjʊdnts] - [rɪ'siːts, riː'siːts] -
Students **'** **Receipts** **88**
学生 - 收据 -

学生收据 88

[[ˌpiː 'dʒiː][wʌn]]
[**Pg** **1** **]**
[页 1]

[第1页]

['prefəs]
PREFACE
前言

前言

[ðə; ði][ˌmænju'fæktʃər][ʌv; əv][aɪs] [kriːm] [ɪz] [beɪst] [ɑːn]['sɜːrt(ə)n][ˌsaɪən'tɪfɪk]['prɪnsəp(ə)lz] .
The **manufacture** **of** **ice** **cream** **is** **based** **on** **certain** **scientific** **principles** **.**
这 生产 的 冰 奶油 是 基于 在 肯定 科学 原则 .

冰淇淋的制作是遵循一定的科学原理的。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] ['pɜːrpəs] [ʌv; əv] [ðɪs] ['læbrətɔːri] ['mænjuəl][tuː; tə][help][ðə; ði]['stuːd(ə)nt][tuː; tə] ['betər]
It **is** **the** **purpose** **of** **this** **laboratory** **manual** **to** **help** **the** **student** **to** **better**
它 是 这 目的 的 这 实验室 手动的 到 帮助 这 学生 到 更好的
[ˌʌndər'stænd][ðə; ði][ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [ðiːz] ['prɪnsəp(ə)lz] .
understand **the** **application** **of** **these** **principles** **.**
理解 这 应用 的 这些 原则 .

本实验手册的目的是帮助学生更好地理解这些原理的应用。

[ðɪs] ['mænjuəl] , [wɪtʃ] [ɪz][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ʌv; əv] ['sevrəl] ['jɪrz] - [ɪk'spɪriəns] [ɪn] ['tiːtʃɪŋ] ,
This **manual** **,** **which** **is** **the** **result** **of** **several** **years** **'** **experience** **in** **teaching** **,**
这 手动的 , 哪个 是 这 结果 的 一些 年 - 经验 在 教学 ,

这本手册是多年教学经验的结晶，

[ɪz][nɑːt] [ɪn'tendɪd] [æz; əz][ə; eɪ] ['tekstbʊk] , [bʌt; bət][æz; əz][ə; eɪ] [briːf] [ænd; ənd][kən'saɪs] ['aʊtlaɪn] [ʌv; əv]
is **not** **intended** **as** **a** **textbook** **,** **but** **as** **a** **brief** **and** **concise** **outline** **of**
是 不是 故意的 作为 一个 教科书 , 但 作为 一个 简短的 和 简洁的 大纲 的
['læbrətɔːri] ['eksərsaɪzɪz] .
laboratory **exercises** **.**
实验室 练习 .

本书并非教科书，而是实验练习的简明扼要的概述。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['ɔːlsoʊ] [sɜːrv] [æz; əz][ə; eɪ]['suːtəb(ə)l] [pleɪs] [fɔːr; fər][ðə; ði]['stuːd(ə)nt][tuː; tə]['rekɔːd; rɪ'kɔːd]
It **will** **also** **serve** **as** **a** **suitable** **place** **for** **the** **student** **to** **record**
它 将要 还 服务 作为 一个 合适的 地方 为了 这 学生 到 记录
[ˌɑːbzɚ'veɪʃənz] .
observations **.**
观察 .

它还可以作为学生记录观察结果的合适场所。

[ðə; ði]['eksərsaɪzɪz][hæv; həv] [bɪn] [prɪ'perd] ,
The **exercises** **have** **been** **prepared** **,**
这 练习 有 到过 准备 ,

练习题已经准备好了，

[soʊ] [ðæt] [iːtʃ] [ɪn'strʌktər] [meɪ] [meɪk] [si'lekʃənz] [ænd; ənd][ˌkɑːmbə'neɪʃənz]['suːtəb(ə)l][fɔːr; fər][ðə; ði]

so	that	each	instructor	may	make	selections	and	combinations	suitable	for	the
所以	那	每个	讲师	可能	制作	选择	和	组合	合适的	为了	这

[ɪ'kwɪpmənt] [ænd; ənd][ðə; ði] [niːdz] [ʌv; əv][hɪz; ɪz] [kɔːrs] .

equipment	and	the	needs	of	his	course	.
设备	和	这	需求	的	他的	课程	.

这样，每位教师都可以根据自己的设备和课程需要进行选择和组合。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [ðɪs] [ɪz] [kəm'pærətɪvli] [ə; eɪ] [nuː] ['sʌbdʒekt][ænd; ənd][ðə; ði][aɪ'diːəz] [rɪ'gɑːrdɪŋ] [aɪs] [kriːm]

Because	this	is	comparatively	a	new	subject	and	the	ideas	regarding	ice	cream
因为	这	是	比较	一个	新的	主题	和	这	想法	关于	冰	奶油

[prə'dʌkʃn] [ænd; ənd][ˌmænju'fæktʃər][ɑːr; ər] ['kɑːnstəntli] ['tʃeɪndʒɪŋ] ,

production	and	manufacture	are	constantly	changing	,
生产	和	生产	是	不断地	变化	,

因为这是一个相对较新的课题，而且关于冰淇淋生产和制造的理念也在不断变化，

[ðə; ði] ['ɔːθəz] ['rekəgnaɪz] [ðæt] [ðɪs] ['mænjuəl] [wɪl] [niːd] ['friːkwənt] [riː'vɪʒənz] .

the	authors	recognize	that	this	manual	will	need	frequent	revisions	.
这	作者	认出	那	这	手动的	将要	需要	频繁	修订	.

作者们意识到本手册需要经常修订。

[æn; ən] ['efərt] [wɪl] [biː; bi] [meɪd] [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] ['θɜːrəli] [ʌp][tuː; tə] [deɪt] .

An	effort	will	be	made	to	keep	it	thoroughly	up	to	date	.
一个	努力	将要	是	制成	到	保持	它	彻底	向上	到	日期	.

我们会努力确保内容始终保持最新。

['deri] [lə'bɔrətəriz] ,

Dairy	Laboratories	,
奶制品	实验室	,

乳品实验室

[nuː] [jɔːk] [steɪt] ['kɑːlɪdʒ] [ʌv; əv] ['ægrɪkʌltʃər] ,

New	York	State	College	of	Agriculture	,
新的	约克	状态	大学	的	农业	,

纽约州立农业学院

[æt; ət] [kɔːr'nel] [ˌjuːnɪ'vɜːrsəti] ,

at	Cornell	University	,
在	康奈尔大学	大学	,

在康奈尔大学，

['ɪθəkə] , [nuː] [jɔːk] ,

Ithaca	,	New	York	,
伊萨卡	,	新的	约克	,

纽约州伊萨卡

['februeri] , - .

February	,	1917	.
二月	,	-	.

1917年2月。

[[ˌpiː 'dʒiː][ˌtuː'tuː]]

[	Pg	2	]
[	页	2	]

[第2页]

[æn; ən][aɪs] [kriːm]

An	Ice	Cream
一个	冰	奶油

冰淇淋

['læbrətɔ:ri] [gaɪd]
Laboratory **Guide**
实验室 指导

实验指南

[[ˌpi: 'dʒi:][θri:]]
[Pg 3]
[页 3]

[第3页]

['læbrətɔ:ri] [ɪ'kwɪpmənt]
LABORATORY **EQUIPMENT**
实验室 设备

实验室设备

[ðə; ði]['eksərsaɪzɪz][ɪn] [ðɪs] ['mænjuəl] [meɪ] [bi:; bi][sə'lektɪd; sɪ'lektɪd][ɔ:r] ['i:zəli] ['mɑ:dɪfaɪd] ,
The exercises in this manual may be selected or easily modified ,
这 练习 在 这 手动的 可能 是 已选 或者 容易地 修改的 ,

本手册中的练习可以自由选择或轻松修改，

[soʊ] [ðæt] [ðeɪ] [wɪl] [bi:; bi]['su:təb(ə)l][fɔ:r; fər]['eni] ['læbrətɔ:ri] [ɪ'kwɪpmənt] .
so that they will be suitable for any laboratory equipment .
所以 那 他们 将要 是 合适的 为了 任何 实验室 设备 .

因此它们将适用于任何实验室设备。

[fɔ:r; fər][ɪg'zæmp(ə)l] , [ðə; ði][rɪ'si:ts, ri:'si:ts][hæv; həv] [bɪn] [prɪ'perd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ˌekspek'teɪʃn] [ðæt]
For example , the receipts have been prepared with the expectation that
为了 例子 , 这 收据 有 到过 准备 和 这 期待 那
[ə; eɪ] - - ['gælən] ['fri:zər] [wʊd] [bi:; bi] [ju:st] ;
a 10 - gallon freezer would be used ;
一个 - - 加仑 冰箱 会 是 用过的 ;

例如，收据是按照使用 10 加仑冰柜的预期编制的；

[ɪf] [ə; eɪ] ['smɔ:lər] ['fri:zər] [ɪz] [ju:st] , [ðə; ði][rɪ'si:ts, ri:'si:ts] [meɪ] [bi:; bi] [rɪ'djʊst] [prə'pɔ:rʃənli] .
if a smaller freezer is used , the receipts may be reduced proportionally .
如果 一个 较小的 冰箱 是 用过的 , 这 收据 可能 是 减少 按比例 .

如果使用较小的冰柜，收据可能会相应减少。

[mʌtʃ] ['betər] [ɪn'strʌkʃ(ə)n] [kæn; kən][bi:; bi]['gɪv(ə)n] [ɪf] [ðə; ði] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪn'klu:dz] [æn; ən][ˌɑ:rtɪ'fɪʃ(ə)l]
Much better instruction can be given if the equipment includes an artificial
很多 更好的 操作说明 能 是 给定 如果 这 设备 包括 一个 人造的
[rɪ'frɪdʒəˌreɪtɪŋ] [plænt][fɔ:r; fər] ['fri:zɪŋ] [ænd; ənd] ['hɑ:rdnɪŋ] [ðə; ði][aɪs] [kri:m] .
refrigerating plant for freezing and hardening the ice cream .
冷藏 植物 为了 冷冻 和 硬化 这 冰 奶油 .

如果设备中包含用于冷冻和硬化冰淇淋的人工制冷装置，则可以提供更好的指导。

[ɪf] [ðə; ði] [ɪ'kwɪpmənt] [dʌz] [nɑ:t] [ɪn'klu:d] [æn; ən][ˌɑ:rtɪ'fɪʃ(ə)l] [rɪ'frɪdʒəˌreɪtɪŋ] [plænt] , [ə; eɪ] [tʌb] [ænd; ənd]
If the equipment does not include an artificial refrigerating plant , a tub and
如果 这 设备 做 不是 包括 一个 人造的 冷藏 植物 , 一个 浴缸 和
[kæn; kən] ['fri:zər] ,
can freezer ,
能 冰箱 ,

如果设备不包括人工制冷装置、桶式冷冻柜和罐式冷冻柜，

['ju:zɪŋ][æn; ən][aɪs][ænd; ənd][sɔ:lt]['mɪkstʃər][fɔ:r; fər] ['fri:zɪŋ] ,
using an ice and salt mixture for freezing ,
使用 一个 冰 和 盐 混合物 为了 冷冻 ,

使用冰盐混合物进行冷冻，

[ænd; ənd][ə; eɪ]['wʊd(ə)n][bɑːks][fɔːr; fər] ['pækɪŋ] [ænd; ənd] ['hɑːrdnɪŋ] [ðə; ði][aɪs] [kriːm] , [ɪn][aɪs]

and	a	wooden	box	for	packing	and	hardening	the	ice	cream	,	in	ice
和	一个	木制的	盒子	为了	包装	和	硬化	这	冰	奶油	,	在	冰

[ænd; ənd][sɔːlt] ,

and	salt	,
和	盐	,

还有一个木箱，用来包装冰淇淋，并在冰和盐中使其凝固。

[meɪ] [biː; bi] [juːst] .

may	be	used	.
可能	是	用过的	.

可以使用。

[ðə; ði] ['hɑːrdnɪŋ] [bɑːks][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [ɪntʃ] [mætʃt] ['lʌmbər] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl]

The	hardening	box	should	be	made	of	2	inch	matched	lumber	so	that	it	will
这	硬化	盒子	应该	是	制成	的	2	英寸	匹配	木材	所以	那	它	将要

[nɑːt] [liːk] .

not	leak	.
不是	泄露	.

加固箱应采用 2 英寸厚的同规格木材制成，以防止漏水。

[ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ðə; ði][bɑːks] [wɪl] [biː; bi] [dɪ'tɜːrmɪnd] [baɪ][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv][aɪs] [kriːm]

The	size	of	the	box	will	be	determined	by	the	amount	of	ice	cream
这	尺寸	的	这	盒子	将要	是	决定	经过	这	数量	的	冰	奶油

[ˌmænjə'fæktʃər] .

manufactured	.
制造	.

盒子的大小将根据冰淇淋的产量来决定。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [bɪlt] [ɪn] [kəm'pɑːtmənts] [wɪtʃ] [wɪl] [hoʊld][sɪks][faɪv]['gælən][kænz] .

It	should	be	built	in	compartments	which	will	hold	six	five	gallon	cans	.
它	应该	是	建造	在	隔间	哪个	将要	抓住	六	五	加仑	罐头	.

它应该设计成可容纳六个五加仑油桶的隔间。

[ðɪs] [wɪl] [rɪ'kwaɪər][ə; eɪ][bɑːks] - [ɪntʃɪz] [waɪd][baɪ] - [ɪntʃɪz] [diːp] [baɪ] - [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] ,

This	will	require	a	box	26	inches	wide	by	32	inches	deep	by	36	inches	long	,
这	将要	要求	一个	盒子	-	英寸	宽的	经过	-	英寸	深的	经过	-	英寸	长的	,

这将需要一个宽26英寸、深32英寸、长36英寸的盒子。

[ˌaʊt'saɪd] ['meʒərmənt] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [hɪndʒd] ['kʌvər][fɔːr; fər] [iːtʃ] [kəm'pɑːrtmənt] .

outside	measurement	,	with	a	hinged	cover	for	each	compartment	.
外部	测量	,	和	一个	铰链	覆盖	为了	每个	隔间	.

外部尺寸，每个隔间均配有铰链盖。

[ɪf] [mʌtʃ] [aɪs] [kriːm] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [meɪd] [æn; ən][aɪs] [kriːm] ['mɪksər][ɪz][ə; eɪ] [nə'sesəti] ,

If	much	ice	cream	is	to	be	made	an	ice	cream	mixer	is	a	necessity	,
如果	很多	冰	奶油	是	到	是	制成	一个	冰	奶油	混合器	是	一个	必要性	,

如果要制作大量冰淇淋，冰淇淋搅拌机是必不可少的。

[bʌt; bət] [ɪf] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɪz] [meɪd] [iːtʃ] [bætʃ] [meɪ] [biː; bi] [mɪkst] [ɪn][ə; eɪ] - [kwɔːrt][mɪlk]

but	if	a	small	amount	is	made	each	batch	may	be	mixed	in	a	40	quart	milk
但	如果	一个	小的	数量	是	制成	每个	批	可能	是	混合	在	一个	-	夸脱	牛奶

[kæn; kən] .

can	.
能	.

但如果制作量较小，每批都可以在一个 40 夸脱的牛奶罐中混合。

[ə; eɪ][hoʊ'mɑːdʒəˌnaɪzər][ænd; ənd] [i'mʌlsə] [meɪ] [biː; bi][ɪn'kluːdɪd][ɪn][ðə; ði] [ɪ'kwɪpmənt] .

A	homogenizer	and	emulsor	may	be	included	in	the	equipment	.
一个	均质机	和	乳化器	可能	是	包括	在	这	设备	.

设备中可能包括均质机和乳化机。

[wɪð; wɪθ] [wət'evər] [taɪp] [ʌv; əv] ['friːzər] [ɪz] [juːst] , [ðer; ðər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][wʌn][ɔːr] [tuː] [smɔːl]

With	whatever	type	of	freezer	is	used	,	there	should	be	one	or	two	small
和	任何	类型	的	冰箱	是	用过的	,	那里	应该	是	一	或者	二	小的

无论使用哪种类型的冰柜，都应该有一到两个小隔间。

[[ˌpiː 'dʒiː][fɔːr]]

[	Pg	4	]
[	页	4	]

[第4页]

[hænd] ['friːzəz] , [tuː; tə] [friːz] [smɔːl] ['bætʃɪz] [ænd; ənd][tuː; tə][traɪ] [nuː] [rɪ'siːts, riː'siːts] .

hand	freezers	,	to	freeze	small	batches	and	to	try	new	receipts	.
手	冷冻柜	,	到	冻结	小的	批次	和	到	尝试	新的	收据	.

手持式冰柜，用于冷冻小批量食品和尝试新配方。

[æn; ən][aɪs] ['krʌʃər] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ɪn'kluːdɪd][fɔːr; fər] ['krʌʃɪŋ] [aɪs] .

An	ice	crusher	should	be	included	for	crushing	ice	.
一个	冰	破碎机	应该	是	包括	为了	压碎	冰	.

应该配备一台碎冰机，用于粉碎冰块。

[ðə; ði] [ɪ'kwɪpmənt] [ʃʊd; ʃəd] [ɪn'kluːd] [ðə; ði] ['nesəseri] [smɔːl] [juː'tensɪlz] , [sʌtʃ] [æz; əz] [peɪlz] , ['dipəz] ,

The	equipment	should	include	the	necessary	small	utensils	,	such	as	pails	,	dippers	,
这	设备	应该	包括	这	必要的	小的	餐具	,	这样的	作为	水桶	,	蘸料	,

['leɪdlz] ,

ladles	,
勺子	,

设备应包括必要的小型用具，例如水桶、舀勺、汤勺等。

[spuːnz] , [θə'mɔmitəz] , [skeɪlz] , ['meʒərz] , [pæk] [kænz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

spoons	,	thermometers	,	scales	,	measures	,	pack	cans	,	etc	.
勺子	,	温度计	,	秤	,	措施	,	盒	罐头	,	ETC	.

勺子、温度计、秤、量杯、包装罐等。

[ðer; ðər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ə; eɪ]['suːtəb(ə)l][sɪŋk] [kə'nektɪd] [wɪð; wɪθ][hɑːt][ænd; ənd][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd]

There	should	be	a	suitable	sink	connected	with	hot	and	cold	water	and
那里	应该	是	一个	合适的	下沉	连接	和	热的	和	寒冷的	水	和

[stiːm] ,

steam	,
蒸汽	,

应该有一个合适的水槽，并连接冷热水和蒸汽系统。

[fɔːr; fər] ['wɑːʃɪŋ] [ænd; ənd] ['skɔːldɪŋ] [ðə; ði][juː'tensɪlz] .

for	washing	and	scalding	the	utensils	.
为了	洗涤	和	烫	这	餐具	.

用于清洗和烫烫餐具。

[ə; eɪ]['suːtəb(ə)l] [ræk] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][prə'vaɪdɪd][fɔːr; fər] ['draɪɪŋ] [ænd; ənd]['hoʊldɪŋ][ðə; ði][juː'tensɪlz]

A	suitable	rack	should	be	provided	for	drying	and	holding	the	utensils
一个	合适的	架子	应该	是	假如	为了	烘干	和	保持	这	餐具

[ænd; ənd] [pæk] [kænz] .

and	pack	cans	.
和	盒	罐头	.

应提供合适的架子用于晾干和存放餐具，并包装罐头。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ʌv; əv][ðə; ði][sɔːlt] [juːst] , [ker] [mʌst; məst][biː; bi] ['eksəd] ,

Because	of	the	salt	used	,	care	must	be	exercised	,
因为	的	这	盐	用过的	,	关心	必须	是	锻炼	,

由于使用了盐，因此必须小心使用。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['laɪəb(ə)l][tuː; tə][get][ɑːn][ðə; ði][juː'tensɪlz][ænd; ənd] [kɔːz] [ðem; ðəm][tuː; tə][rʌst] .

as	it	is	liable	to	get	on	the	utensils	and	cause	them	to	rust	.
作为	它	是	容易	到	得到	在	这	餐具	和	原因	他们	到	锈	.

因为它容易沾到餐具上，导致餐具生锈。

[ɔ:l] [belts] [ænd; ənd] ['gɪrz] [ɑ:n] [mə'ʃi:nz] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [prə'tektɪd] ,
All belts and gears on machines should be protected ,
全部 腰带 和 齿轮 在 机器 应该 是 受保护 ,

机器上的所有皮带和齿轮都应加以保护。

[soʊ] [ðæt] ['pɜ·:sənz] ['kænɑ:t] [bi:; bi] [kɔ:t] [ænd; ənd] ['ɪndʒərd] [ɪn] [ðem; ðəm] .
so that persons cannot be caught and injured in them .
所以 那 人 不能 是 捕捉 和 受伤 在 他们 .

这样就不会有人被卷入其中而受伤。

[[ˌpi: 'dʒi:] [faɪv]]
[Pg 5]
[页 5]

[第5页]

[[ˌpi: 'dʒi:] [sɪks]]
[Pg 6]
[页 6]

[第6页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər]
EXERCISE NUMBER
锻炼 数字

练习编号

[aɪ]
I
我

我

[ɪn'spekʃ(ə)n] [ænd; ənd] ['stʌdi] [ʌv; əv]
INSPECTION AND STUDY OF
检查 和 学习 的

检查和研究

[aɪs] [kri:m] [mə'ʃi:nəri]
ICE CREAM MACHINERY
冰 奶油 机械

冰淇淋机

[ˌɑ:rtɪ'fɪʃ(ə)l] [rɪ'frɪdʒəˌreɪtɪŋ] ['sɪstəmz] .
Artificial refrigerating systems .
人造的 冷藏 系统 .

人工制冷系统。

[aɪ] . [steɪt] ['bri:fli] [ðə; ði] ['prɪnsəp(ə)lz] [ɪn'vɑ:lvd] [ɪn] [æn; ən] [ˌɑ:rtɪ'fɪʃ(ə)l] [rɪ'frɪdʒəˌreɪtɪŋ] [plænt] .
I . State briefly the principles involved in an artificial refrigerating plant .
我 . 状态 简要地 这 原则 涉及 在 一个 人造的 冷藏 植物 .

一、简述人工制冷装置的原理。

[i:] .
II .
二 .

二、

[meɪk] ['drɔɪŋz] ['ʃoʊɪŋ] [ðə; ði] ['wɜ:rkɪŋ] ['prɪnsəp(ə)lz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəˌreɪtɪŋ] ['sɪstəm] .
Make drawings showing the working principles of the refrigerating system .
制作 图画 显示 这 在职的 原则 的 这 冷藏 系统 .

绘制图纸，说明制冷系统的工作原理。

[ˌaɪ'aɪ'aɪ] .
III .
三、 .

三、

[tel] [haʊ] [tuː; tə][stɑːrt][ænd; ənd][stɑːp][ðə; ði] [kəm'presər] .

Tell	how	to	start	and	stop	the	compressor	.
告诉	如何	到	开始	和	停止	这	压缩机	.

请说明如何启动和停止压缩机。

[aɪs] [kriːm] ['friːzəz] .

Ice	cream	freezers	.
冰	奶油	冷冻柜	.

冰淇淋冷冻柜。

[aɪ] . [tel] [ðə; ði]['prɪnsəp(ə)lz][ɑːn] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['veriəs] [taɪps] [ʌv; əv] ['friːzəz] [wɜːrk] .

I	.	Tell	the	principles	on	which	the	various	types	of	freezers	work	.
我	.	告诉	这	原则	在	哪个	这	各种各样的	类型	的	冷冻柜	工作	.

一、阐述各种类型冰柜的工作原理。

[iː] .

II	.
二	.

二、

[haʊ] [kæn; kən][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɪn][ðə; ði] ['dɪfrənt] [taɪps] [ʌv; əv] ['friːzəz] [biː; bi] ['rɛgjəˌleɪtəd, 'rɛgjəˌleɪtɪd] ?

How	can	the	temperature	in	the	different	types	of	freezers	be	regulated	?
如何	能	这	温度	在	这	不同的	类型	的	冷冻柜	是	受监管	?

如何调节不同类型冰柜的温度?

['kliːnɪŋ] [juː'tensɪlz] .

Cleaning	utensils	.
打扫	餐具	.

清洁用具。

[aɪ] . [haʊ] [ʃʊd; ʃəd][juː'tensɪlz][biː; bi] [wɑːʃt] ?

I	.	How	should	utensils	be	washed	?
我	.	如何	应该	餐具	是	洗过	?

一、餐具应该如何清洗?

[waɪ] ?

Why	?
为什么	?

为什么?

[iː] .

II	.
二	.

二、

[ɑːr; ər][ɔːl][juː'tensɪlz][soʊ] [kən'strʌktɪd] [ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['iːzəli] [ænd; ənd] ['θɜːrəli] [kliːnd] ?

Are	all	utensils	so	constructed	that	they	may	be	easily	and	thoroughly	cleaned	?
是	全部	餐具	所以	建造	那	他们	可能	是	容易地	和	彻底	已清洗	?

所有的餐具都设计成易于彻底清洗吗?

[wʌt] [prə'vɪʒnz] [hæv; həv] [bɪn] [meɪd] [tuː; tə] [meɪk] ['kliːnɪŋ] ['iːzi] ?

What	provisions	have	been	made	to	make	cleaning	easy	?
什么	条款	有	到过	制成	到	制作	打扫	简单的	?

采取了哪些措施使清洁工作更容易?

[[ˌpiː 'dʒiː]['sɛvən]]

[	Pg	7	]
[	页	7	]

['eksərsaɪz] [aɪ] [rɪ'pɔ:rt]
EXERCISE I REPORT
锻炼 我 报告

练习一报告

[[ˌpi: 'dʒi:][eɪt]]
[Pg 8]
[页 8]

[第 8 页]

[ˌstændərdə'zeɪʃn]
STANDARDIZATION
标准化

标准化

[wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][meɪn] [ri'kwaiəmənt] [fɔ:r; fər][ə; eɪ] [sək'sesf(ə)l] [aɪs] [kri:m] ['bɪznəs] [ɪz][ˌju:nɪ'fɔ:rməti]
One of the main requirements for a successful ice cream business is uniformity
[ʌv; əv]['kwɑ:ləti] .
of quality .
的 质量 .

冰淇淋生意成功的关键要素之一是质量的一致性。

[ɪn]['ɔ:rdər][tu:; tə][əb'teɪn] [ðɪs] ,
In order to obtain this ,
在 命令 到 获得 这 ,

为了获得这一点，

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['nesəseri] [tu:; tə][hæv; həv] [kri:m] [i:tʃ] [taɪm] [kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði] [seɪm] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv][fæt]
it is necessary to have cream each time containing the same percentage of fat
它 是 必要的 到 有 奶油 每个 时间 包含 这 相同的 百分比 的 胖的
.
:
.

每次使用的奶油都必须含有相同比例的脂肪。

[æz; əz][ˌaɪ 'ti:][ɪz][ɪm'pɑ:səb(ə)l][tu:; tə]['ɔ:lweɪz] [get] [kri:m] [ʌv; əv][ə; eɪ]['ju:nɪfɔ:rm][fæt]['kɑ:ntent] ,
As it is impossible to always get cream of a uniform fat content ,
作为 它 是 不可能的 到 总是 得到 奶油 的 一个 制服 胖的 内容 ,

由于不可能总是得到脂肪含量均匀的奶油，

[ðə; ði] [kri:m] [mʌst; məst][bi:; bi]['stændərdaɪzd] .
the cream must be standardized .
这 奶油 必须 是 标准化 .

这种乳霜必须标准化。

[ðæt] [ɪz] , [ðə; ði] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv][fæt][mʌst; məst][bi:; bi] ['i:ðər] [ɪn'kri:st] [ɔ:r] [dɪ'kri:st] [tu:; tə][ðə; ði]
That is , the percentage of fat must be either increased or decreased to the
那 是 , 这 百分比 的 胖的 必须 是 任何一个 增加 或者 减少 到 这
[dɪ'zaɪrd] [ə'maʊnt] .
desired amount .
想要的 数量 .

也就是说，脂肪的百分比必须增加或减少到所需的量。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði]['ju:ʒuəl] ['præktɪs] [tu:; tə][hæv; həv] ['rɪtʃər] [kri:m] [ðæn; ðən][ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [ju:st] [ænd; ənd]
It is the usual practice to have richer cream than is to be used and
它 是 这 通常 实践 到 有 更富有 奶油 比 是 到 是 用过的 和
[rɪ'du:s] [ˌaɪ 'ti:][baɪ][ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [les] [rɪtʃ] [kri:m] ,
reduce it by the addition of less rich cream ,
减少 它 经过 这 添加 的 较少的 富有的 奶油 ,

通常的做法是准备比实际用量更浓稠的奶油，然后用少量浓度较低的奶油来稀释。

[hoʊl] [mɪlk] , [ɔːr] [skɪm] [mɪlk] .
whole milk , or skim milk .
所有的 牛奶 , 或者 撇去 牛奶 .

全脂牛奶，或脱脂牛奶。

[ɪf] [ðə; ði] [kriːm] [wʌz; wəz] ['loʊər] [ɪn] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv] [fæt] [ðæn; ðən] [wʌz; wəz] [dɪ'zaɪrd] ,
If the cream was lower in percentage of fat than was desired ,
如果 这 奶油 曾是 降低 在 百分比 的 胖的 比 曾是 想要的 ,

如果奶油的脂肪含量低于预期，

[ˌaɪ 'tiː] [kʊd; kəd] [biː; bi] ['stændərdaɪzd] ['oʊnli] [baɪ] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['rɪtʃər] [kriːm] .
it could be standardized only by the addition of richer cream .
它 可以 是 标准化 仅有的 经过 这 添加 的 更富有 奶油 .

只有添加更浓郁的奶油才能使其标准化。

[prɑːf] . [ɑːr] . [ə; eɪ] . ['pɪrsən] [hæz; həz] [dɪ'vaɪzd] [ə; eɪ] ['veri] ['sɪmp(ə)l] ['meθəd] , [noʊn] [æz; əz] [ðə; ði]
Prof . R . A . Pearson has devised a very simple method , known as the
教授 . 拉 . 一个 . 培生集团 有 设计 一个 非常 简单的 方法 , 已知 作为 这
[rek'tæŋgjələr] ['meθəd] [ʌv; əv] [ˌstændərdə'zeɪʃn] .
rectangular method of standardization .
矩形的 方法 的 标准化 .

RA Pearson 教授设计了一种非常简单的方法，称为矩形标准化方法。

[ðɪs] ['meθəd] [ɪz] [æz; əz] ['fɑːloʊz] :
This method is as follows :
这 方法 是 作为 跟随 :

具体方法如下：

[drɔː] [ə; eɪ] ['rektæŋg(ə)l] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ðə; ði] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv] [fæt] [dɪ'zaɪrd] .
draw a rectangle and place in the center the percentage of fat desired .
画 一个 长方形 和 地方 在 这 中心 这 百分比 的 胖的 想要的 .

画一个矩形，并在矩形中心标出所需的脂肪百分比。

[æt; ət] [ðə; ði] [left] [hænd] ['kɔːrnərz] [pleɪs] [ðə; ði] [pə'sentɪdʒɪz] [ʌv; əv] [fæt] [ɪn] [ðə; ði] [mə'tɪriəlz] [tuː; tə] [biː; bi]
At the left hand corners place the percentages of fat in the materials to be
在 这 左边 手 角落 地方 这 百分比 的 胖的 在 这 材料 到 是
[mɪkst] .
mixed .
混合 .

在左侧角落标明待混合材料中脂肪的百分比。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['kʌstəmeri] [tuː; tə] [pleɪs] [ðə; ði] ['lɑːrdʒər] ['fɪgjər] [æt; ət] [ðə; ði] [tɑːp] , [ðʌs] :
It is customary to place the larger figure at the top , thus :
它 是 习惯 到 地方 这 更大的 数字 在 这 顶部 , 因此 :

通常将较大的数字放在上方，如下所示：

[ðen] [səb'trækt] [daɪ'ægənəli] , ['pleɪsɪŋ] [ðə; ði] [ri'meindəz] [æt; ət] [ðə; ði] [raɪt] [hænd]
Then subtract diagonally , placing the remainders at the right hand
然后 减去 对角线 , 放置 这 余数 在 这 正确的 手

然后沿对角线相减，将余数放在右侧。

[[ˌpiː 'dʒiː] [naɪn]]
[Pg 9]
[页 9]

[第9页]

['kɔːrnərz] , [æz; əz] [ʃoʊn] [ə'bʌv] .
corners , as shown above .
角落 , 作为 所示 多于 .

如上图所示，角落部分。

[ðiːz] [ʃoʊ] [ðə; ði] [prə'pɔːʃəns] [baɪ] [weɪt] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [mə'tɪriəlz] [mʌst; məst][biː; bi] [mɪkst]
These **show** **the** **proportions** **by** **weight** **in** **which** **the** **materials** **must** **be** **mixed**
这些 展示 这 比例 经过 重量 在 哪个 这 材料 必须 是 混合
[tuː; tə] [gɪv] [ðə; ði] [dɪ'zaɪrd] [pər'sentɪʤ] [ʌv; əv][fæt] .
to **give** **the** **desired** **percentage** **of** **fat** **.**
到 给 这 想要的 百分比 的 胖的 .

这些表格显示了各种材料必须按重量比例混合才能达到所需的脂肪百分比。

[ə; eɪ]['prɑːbləm] [meɪ] [sɜːrv] [tuː; tə] ['ɪləstreɪt] [ðə; ði] ['meθəd] .
A **problem** **may** **serve** **to** **illustrate** **the** **method** **.**
一个 问题 可能 服务 到 阐明 这 方法 .

一个问题可以用来说明这种方法。

[haʊ] ['meni] [paʊndz] [iːtʃ] [ʌv; əv] - % [kriːm] [ænd; ənd][fɔːr] % [mɪlk][ɑːr; ər] ['nesəseri] [tuː; tə] [meɪk]
How **many** **pounds** **each** **of** **30** **%** **cream** **and** **4** **%** **milk** **are** **necessary** **to** **make**
如何 许多 磅 每个 的 - % 奶油 和 4 % 牛奶 是 必要的 到 制作
- ['paʊndz] .
260 **lbs** **.**
- 磅 .

要制成 260 磅奶油，需要多少磅 30% 的奶油和多少磅 4% 的牛奶?

[ʌv; əv] - % [kriːm] ?
of **20** **%** **cream** **?**
的 - % 奶油 ?

20%的奶油?

[ðɪs] [ʃoʊz] - ['paʊndz] .
This **shows** **16** **lbs** **.**
这 演出 - 磅 .

这显示为 16 磅。

- % [kriːm] [ænd; ənd] - ['paʊndz] .
30 **%** **cream** **and** **10** **lbs** **.**
- % 奶油 和 - 磅 .

30% 奶油和 10 磅。

[fɔːr] % [mɪlk] [meɪk] - ['paʊndz] .
4 **%** **milk** **make** **26** **lbs** **.**
4 % 牛奶 制作 - 磅 .

4%的牛奶可以制成26磅牛奶。

[ʌv; əv] - % [kriːm] , [bʌt; bət] - ['paʊndz] . [ɪz][rɪ'kwaɪərd] .
of **20** **%** **cream** **,** **but** **260** **lbs** **.** **is** **required** **.**
的 - % 奶油 , 但 - 磅 . 是 必需的 .

需要20%的奶油，但重量却要260磅。

[ðɪs] [ɪz][best] ['sɑːlvd] [baɪ]['sɪmp(ə)l][prə'pɔːrʃ(ə)n] :
This **is** **best** **solved** **by** **simple** **proportion** **:**
这 是 最好的 已解决 经过 简单的 部分 :

这个问题最好用简单的比例关系来解决:

- ['paʊndz] .
10 **lbs** **.**
- 磅 .

10磅

[mɪlk] : - ['paʊndz] .
milk **:** **26** **lbs** **.**
牛奶 : - 磅 .

牛奶：26磅

- % [kriːm] ∶∶ [eks]['paʊndz] .
20 % cream ∶∶ x lbs .
- % 奶油 ∶∶ x 磅 .

20%奶油∶∶x磅。

[mɪlk] ∶ - ['paʊndz] .
milk ∶ 260 lbs .
牛奶 ∶ - 磅 .

牛奶∶260磅

- % [kriːm] .
20 % cream .
- % 奶油 .

20%乳霜。

['sɑːlvɪŋ] [eks] = - ['paʊndz] .
Solving x = 100 lbs .
解决 x = - 磅 .

解方程 x = 100 磅。

[fɔːr] % [mɪlk] [rɪ'kwaɪərd] [ænd; ənd] - - - ['paʊndz] .
4 % milk required and 260 - 100 lbs .
4 % 牛奶 必需的 和 - - - 磅 .

需要4%的牛奶和260-100磅。

[mɪlk] = - ['paʊndz] .
milk = 160 lbs .
牛奶 = - 磅 .

牛奶 = 160 磅。

- % [kriːm] [rɪ'kwaɪərd] [wɪtʃ] [meɪ] ['ɔːlsoʊ] [biː; bi] [dɪ'tɜːrmɪnd] [baɪ] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .
30 % cream required which may also be determined by proportion .
- % 奶油 必需的 哪个 可能 还 是 决定 经过 部分 .

需要30%的乳霜，具体比例也可根据实际情况确定。

[tuː; tə] [biː; bi] [ʃʊr] [noʊ] [mɪ'steɪks] [ɑːr; ər] [meɪd] [ɪn] ['figəriŋ] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [best] [tuː; tə] [pruːv] [ɔːl] [ˌstændərdə'zeɪʃn] .
To be sure no mistakes are made in figuring , it is best to prove all standardizations .
到 是 当然 不 错误 是 制成 在 计算 , 它 是 最好的 到 证明 全部 标准化 .

为了确保计算过程中不出错，最好对所有标准化进行验证。

[ðə; ði] [pruːf] [ɪz] ['sɪmp(ə)l] .
The proof is simple .
这 证明 是 简单的 .

证明很简单。

- ['paʊndz] .
260 lbs .
- 磅 .

260磅

- % [kriːm] [kən'teɪnz] - ['paʊndz] .
20 % cream contains 52 lbs .
- % 奶油 包含 - 磅 .

20%的乳霜含有52磅。

[fæt] ([rɪ'kwaɪərd]) .
fat (required) .
胖的 (必需的) .

脂肪（必需）。

-	['paʊndz]	.	-	%	″
160	**lbs**	**.**	**30**	**%**	**″**
-	磅	.	-	%	″

160磅.30%″

″	-	['paʊndz]	.
″	**48**	**lbs**	**.**
″	-	磅	.

48磅。

″	-	['paʊndz]	.
″	**100**	**lbs**	**.**
″	-	磅	.

“100磅

[fɔːr]	%	[mɪlk]	″	[fɔːr]['paʊndz]	.
4	**%**	**milk**	**″**	**4**	**lbs**	**.**
4	%	牛奶	″	4	磅	.

4%牛奶″ 4磅。

″	['meɪkɪŋ]	[ə; eɪ]['toʊt(ə)l]	[ʌv; əv]	-	['paʊndz]	.
″	**Making**	**a**	**total**	**of**	**52**	**lbs**	**.**
″	制作	一个	全部的	的	-	磅	.

总共重 52 磅。

[fæt]	,	[ðə; ði]	[ə'maʊnt]	[rɪ'kwaɪərd]	.
fat	**,**	**the**	**amount**	**required**	**.**
胖的	,	这	数量	必需的	.

脂肪，所需量。

[ɪn][ðə; ði]	[ə'bʌv]	['prɑːbləm][ə; eɪ]	['defɪnət]	[ə'maʊnt]	[ʌv; əv][ðə; ði]	['mɪkstʃər]	[wʌz; wəz][rɪ'kwaɪərd]	.
In	**the**	**above**	**problem**	**a**	**definite**	**amount**	**of**	**the**	**mixture**	**was**	**required**	**.**
在	这	多于	问题	一个	定	数量	的	这	混合物	曾是	必需的	.

上述问题需要一定量的混合物。

[ðer; ðər][ɪz]	[ə'nʌðər]	[klæs]	[ʌv; əv]	[ˌstændərdə'zeɪʃn]	['prɔːbləms][ɪn]	[wɪtʃ]	[ðə; ði]	[ə'maʊnt]
There	**is**	**another**	**class**	**of**	**standardization**	**problems**	**in**	**which**	**the**	**amount**
那里	是	其他	班级	的	标准化	问题	在	哪个	这	数量

还有另一类标准化问题，其中数量

[	[ˌpiː 'dʒiː]	-	]
[	**Pg**	**10**	**]**
[	页	-	]

[第10页]

[ʌv; əv][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði]	[mə'tɪriəlz]	[ɪz]['gɪv(ə)n]	,
of	**one**	**of**	**the**	**materials**	**is**	**given**	**,**
的	一	的	这	材料	是	给定	,

其中一种材料已给出，

[tuː; tə][faɪnd][ðə; ði]['kwɑːntəti][ʌv; əv][ðə; ði]	['ʌðər]	[rɪ'kwaɪərd][tuː; tə]['stændərdaɪz][ˌaɪ 'tiː]	:
to	**find**	**the**	**quantity**	**of**	**the**	**other**	**required**	**to**	**standardize**	**it**	**:**
到	寻找	这	数量	的	这	其他	必需的	到	标准化	它	:

找出标准化所需的另一种物质的量：

[haʊ]	[mʌtʃ]	[fɔːr]	%	[mɪlk]	[mʌst; məst]	[biː; bi]	[mɪkst]	[wɪð; wɪθ]	-	['paʊndz]	.	[ʌv; əv]	-	%	[kriːm]	[tuː; tə]
How	**much**	**4**	**%**	**milk**	**must**	**be**	**mixed**	**with**	**420**	**lbs**	**.**	**of**	**40**	**%**	**cream**	**to**
如何	很多	4	%	牛奶	必须	是	混合	和	-	磅	.	的	-	%	奶油	到

[meɪk]	[ə; eɪ]['mɪkstʃər]	['testɪŋ]	-	%	[fæt]	?
make	**a**	**mixture**	**testing**	**25**	**%**	**fat**	**?**
制作	一个	混合物	测试	-	%	胖的	?

要将多少 4% 的牛奶与 420 磅 40% 的奶油混合，才能制成脂肪含量为 25% 的混合物?

[ðɪs] [ʃoʊz] [ðæt] - ['paʊndz] .
This **shows** **that** **15** **lbs** **.**
这 演出 那 - 磅 .

这表明 15 磅。

[ʌv; əv][fɔːr] % [mɪlk] [wɪl] ['stændərdaɪz] - ['paʊndz] .
of **4** **%** **milk** **will** **standardize** **21** **lbs** **.**
的 4 % 牛奶 将要 标准化 - 磅 .

4%牛奶将标准化为21磅。

[ʌv; əv] - % [kriːm] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ['teɪstɪŋ] - % [fæt] .
of **40** **%** **cream** **to** **a** **cream** **tasting** **25** **%** **fat** **.**
的 - % 奶油 到 一个 奶油 品尝 - % 胖的 .

将含40%奶油转化为口感像奶油但脂肪含量为25%的奶油。

[bʌt; bət][ðer; ðər][ɑːr; ər] - ['paʊndz] .
But **there** **are** **420** **lbs** **.**
但 那里 是 - 磅 .

但有 420 磅。

[ʌv; əv] - % [kriːm] [tuː; tə]['stændərdaɪz] .
of **40** **%** **cream** **to** **standardize** **.**
的 - % 奶油 到 标准化 .

用40%的奶油进行标准化。

[baɪ]['sɪmp(ə)l][prə'pɔːrʃ(ə)n] ,
By **simple** **proportion** **,**
经过 简单的 部分 ,

通过简单的比例关系，

- ['paʊndz] .
15 **lbs** **.**
- 磅 .

15磅

[fɔːr] % milk： - ['paʊndz] .
4 **%** **milk：** **21** **lbs** **.**
4 % milk： - 磅 .

4%牛奶：21磅

- % cream：： [eks]['paʊndz] .
40 **%** **cream：：** **x** **lbs** **.**
- % cream：： x 磅 .

40%奶油：：x磅

[fɔːr] % milk： - ['paʊndz] .
4 **%** **milk：** **420** **lbs** **.**
4 % milk： - 磅 .

4%牛奶：420磅

- % [kriːm] .
40 **%** **cream** **.**
- % 奶油 .

40%乳霜。

['sɑːlvɪŋ] [eks] = - ['paʊndz] .
Solving **x** **=** **300** **lbs** **.**
解决 x = - 磅 .

解方程 x = 300 磅。

[fɔːr] % [mɪlk]
4 **%** **milk**
4 % 牛奶

4%牛奶

\- ['paʊndz] .
420 **lbs** **.**
\- 磅 .

420磅

[kriːm] + - ['paʊndz] .
cream **+** **300** **lbs** **.**
奶油 + - 磅 .

奶油 + 300 磅

[mɪlk] = - ['paʊndz] .
milk **=** **720** **lbs** **.**
牛奶 = - 磅 .

牛奶 = 720 磅。

\- % [kriːm] .
25 **%** **cream** **.**
\- % 奶油 .

25%乳霜。

[pruːf] :
Proof **:**
证明 :

证明:

\- ['paʊndz] .
720 **lbs** **.**
\- 磅 .

720磅

[ʌv; əv] - % [kriːm] [kən'teɪnz] - ['paʊndz] .
of **25** **%** **cream** **contains** **180** **lbs** **.**
的 - % 奶油 包含 - 磅 .

25%的奶油含有180磅。

[fæt] .
fat **.**
胖的 .

胖的。

\- ['paʊndz] .
300 **lbs** **.**
\- 磅 .

300磅

[ʌv; əv][fɔːr] % [mɪlk] ” - ['paʊndz] .
of **4** **%** **milk** **”** **12** **lbs** **.**
的 4 % 牛奶 ” - 磅 .

4%牛奶”12磅。

” - ['paʊndz] .
” **420** **lbs** **.**
” - 磅 .

“420磅

[ʌv; əv] - % [kriːm] ” - ['paʊndz] .
of **40** **%** **cream** **”** **168** **lbs** **.**
的 - % 奶油 ” - 磅 .

40%奶油” 168磅。

" ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ]['toʊt(ə)l][ʌv; əv] - ['paʊndz] .
" **Making a total of 180 lbs .**
" 制作 一个 全部的 的 - 磅 .

总共重180磅。

[fæt] .
fat .
胖的 .

胖的。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 11]
[页 -]

[第11页]

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 12]
[页 -]

[第12页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [iː]
EXERCISE NUMBER II
锻炼 数字 二

练习二

[ˌstændərdə'zeɪʃn]
STANDARDIZATION
标准化

标准化

[kriːm] [ænd; ənd] [mɪlk] [tuː; tə] ['stændərdaɪz] [wɪl] [biː; bi] ['fɜːrnɪʃt] .
Cream and milk to standardize will be furnished .
奶油 和 牛奶 到 标准化 将要 是 提供 .

我们将提供标准化所需的奶油和牛奶。

[test] [bəuθ] [baɪ] [ðə; ði] ['bæbkɔk] ['meθəd] [ænd; ənd] [rɪ'pɔːrt] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [tuː; tə] [ðə; ði] [ɪn'strʌktər] ,
Test both by the Babcock method and report the result to the instructor ,
测试 两个都 经过 这 巴布科克 方法 和 报告 这 结果 到 这 讲师 ,

分别采用巴布科克法进行测试，并将结果报告给指导老师。

[huː] [wɪl] [ə'saɪn] [ə; eɪ] ['defɪnət] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv] [fæt] [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['stændərdaɪzd] ['mɪkstʃər] .
who will assign a definite percentage of fat for the standardized mixture .
WHO 将要 分配 一个 定 百分比 的 胖的 为了 这 标准化 混合物 .

谁将为标准化混合物指定一个确定的脂肪百分比。

['æftər] ['stændɜˌdaɪzɪŋ] ,
After standardizing ,
后 标准化 ,

标准化之后，

[test] [ə; eɪ] ['sæmp(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['stændərdaɪzd] ['mɪkstʃər] [baɪ] [ðə; ði] ['bæbkɔk] ['meθəd] [tuː; tə] [test] [ðə; ði]
test a sample of the standardized mixture by the Babcock method to test the
测试 一个 样本 的 这 标准化 混合物 经过 这 巴布科克 方法 到 测试 这
['ækjərəsi] [ʌv; əv] [jʊr; jər] [wɜːrk] .
accuracy of your work .
准确性 的 你的 工作 .

使用巴布科克法对标准混合物的样品进行测试，以检验你的工作是否准确。

[rɪ'pɔːrt] [ɔːl] [ˌkælkjə'leɪʃənz] [ænd; ənd] [rɪ'zʌlts] [ɑːn] ['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] .
Report all calculations and results on opposite page .
报告 全部 计算 和 结果 在 对面的 页 .

请将所有计算过程和结果写在背面。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 13]
[页 -]

[第13页]

['eksərsaɪz] [iː] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE II REPORT
锻炼 二 报告

练习二报告

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 14]
[页 -]

[第14页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌaɪ'aɪ'aɪ]
EXERCISE NUMBER III
锻炼 数字 三、

练习三

['testɪŋ] [aɪs] [kriːm] [fɔːr; fər] [fæt]
TESTING ICE CREAM FOR FAT
测试 冰 奶油 为了 胖的

检测冰淇淋中的脂肪含量

[aɪs] [kriːm] ['kænɑːt] [biː; bi] ['testɪd] [fɔːr; fər] [fæt] , [baɪ] [ðə; ði] ['bækbkɔk] [test] , [æz; əz] [mɪlk] ,
Ice cream cannot be tested for fat , by the Babcock test , as milk ,
冰 奶油 不能 是 测试 为了 胖的 , 经过 这 巴布科克 测试 , 作为 牛奶 ,

冰淇淋不能像牛奶一样，通过巴布科克试验来检测脂肪含量。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [ðə; ði] ['æsɪd] [tʃaːz] [ðə; ði] ['ʃʊgər] , [wɪtʃ] [ˌɪntə'fiəz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['riːdɪŋ] .
because the acid chars the sugar , which interferes with the reading .
因为 这 酸 字符 这 糖 , 哪个 干扰 和 这 阅读 .

因为酸会使糖焦化，从而干扰读数。

['veriəs] ['meθədz] [ʌv; əv] ['testɪŋ] [aɪs] [kriːm] , [soʊ] [æz; əz] [tuː; tə] [ˌoʊvər'kʌm] [ðɪs] [ˌdɪsəd'væntɪdʒ]
Various methods of testing ice cream , so as to overcome this disadvantage
各种各样的 方法 的 测试 冰 奶油 , 所以 作为 到 克服 这 劣势
[hæv; həv] [bɪn] [dɪ'vaɪzd] .
have been devised .
有 到过 设计 .

为了克服这一缺点，人们设计了各种冰淇淋检测方法。

[ə; eɪ] [fjuː] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['sɪmpəlɚ, 'sɪmplɚ] [wʌnz] ['fɑːloʊ] .
A few of the simpler ones follow .
一个 很少 的 这 更简单 一个 跟随 .

以下是一些比较简单的例子。

[test] [ə; eɪ] ['sæmp(ə)l] [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm] [baɪ] [iːtʃ] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['meθədz] [ænd; ənd] [rɪ'pɔːrt]
Test a sample of ice cream by each of the following methods and report
测试 一个 样本 的 冰 奶油 经过 每个 的 这 下列的 方法 和 报告
[rɪ'zʌlts] [ɑːn] [ðə; ði] ['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] .
results on the opposite page .
结果 在 这 对面的 页 .

用下列每种方法测试冰淇淋样品，并将结果报告在背面。

['meθəd] [ʌv; əv] [prɑːf] . [eɪtʃ] . [iː] . [rɑːs] : [mɪks] ['iːkwəl] [pɑːrts] [baɪ] [weɪt] [ʌv; əv] [meltid] [aɪs] [kriːm]
Method of Prof . H . E . Ross : Mix equal parts by weight of melted ice cream
方法 的 教授 . H . E . 罗斯 : 混合 平等的 部分 经过 重量 的 融化 冰 奶油
[ænd; ənd] ['wɔːtər] .
and water .
和 水 .

罗斯教授的方法：将等重量的融化冰淇淋和水混合。

[weɪ] ['ɪntuː][ə; eɪ][naɪn][græm] - % [kriːm] ['bɑːt(ə)l][naɪn]['græmz][ʌv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃər] .

Weigh	**into**	**a**	**9**	**gram**	**50**	**%**	**cream**	**bottle**	**9**	**grams**	**of**	**the**	**mixture**	**.**
称重	进入	一个	9	克	-	%	奶油	瓶子	9	克	的	这	混合物	.

将9克混合物称入9克50%奶油瓶中。

[ˌeɪ diː 'diː] - . [faɪv][ˌsiː 'siː] . [ʌv; əv]['gleɪʃ(ə)l] [ə'sitɪk] ['æsɪd] .

Add	**17**	**.**	**5**	**cc**	**.**	**of**	**glacial**	**acetic**	**acid**	**.**
添加	-	.	5	cc	.	的	冰川	乙酸	酸	.

加入17.5毫升冰醋酸。

[ʃeɪk] [fɔːr; fər] [tuː] [tuː; tə] [θriː] ['mɪnɪts] .

Shake	**for**	**two**	**to**	**three**	**minutes**	**.**
摇	为了	二	到	三	分钟	.

摇晃两到三分钟。

[nekst][ˌeɪ diː 'diː] - [ˌsiː 'siː] . [ʌv; əv] [sʌlˌfjʊrɪk] ['æsɪd] [sʌtʃ] [æz; əz][ɪz] [juːst] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['bæbkɔk] [test] .

Next	**add**	**15**	**cc**	**.**	**of**	**sulphuric**	**acid**	**such**	**as**	**is**	**used**	**for**	**the**	**Babcock**	**test**	**.**
下一个	添加	-	cc	.	的	硫磺	酸	这样的	作为	是	用过的	为了	这	巴布科克	测试	.

接下来加入 15 毫升硫酸，例如巴布科克试验中使用的硫酸。

[ʃeɪk] [fɔːr; fər][wʌn] ['mɪnɪt] [ænd; ənd][proʊ'siːd][æz; əz][ɪn][ðə; ði]['ɔːrd(ə)neri] ['bæbkɔk] [test] .

Shake	**for**	**one**	**minute**	**and**	**proceed**	**as**	**in**	**the**	**ordinary**	**Babcock**	**test**	**.**
摇	为了	一	分钟	和	继续	作为	在	这	普通的	巴布科克	测试	.

摇晃一分钟，然后按照普通的巴布科克试验进行操作。

['mʌltɪplaɪ][ðə; ði] ['riːdɪŋ] [baɪ] [tuː] .

Multiply	**the**	**reading**	**by**	**two**	**.**
乘	这	阅读	经过	二	.

将读数乘以二。

['meθəd] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['dɔːsən] :

Method	**of**	**J**	**.**	**P**	**.**	**Dawson**	**:**
方法	的	J	.	P	.	道森	:

JP Dawson 方法：

[weɪ] - ['græmz][ʌv; əv][meltid][aɪs] [kriːm] [æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] - [dɪ'griːz] [ef] .

Weigh	**18**	**grams**	**of**	**melted**	**ice**	**cream**	**at**	**a**	**temperature**	**of**	**70**	**degrees**	**F**	**.**
称重	-	克	的	融化	冰	奶油	在	一个	温度	的	-	学位	F	.

['ɪntuː][ə; eɪ] - % ,

into	**a**	**30**	**%**	**,**
进入	一个	-	%	,

将 18 克温度为 70 华氏度的融化冰淇淋称重，放入 30% 的容器中，

[naɪn] [ɪntʃ] [kriːm] [test] ['bɑːt(ə)l] .

9	**inch**	**cream**	**test**	**bottle**	**.**
9	英寸	奶油	测试	瓶子	.

9英寸乳霜测试瓶。

[ˌeɪ diː 'diː][eɪt][ˌsiː 'siː] . [ʌv; əv]['gleɪʃ(ə)l] [ə'sitɪk] ['æsɪd] ,

Add	**8**	**cc**	**.**	**of**	**glacial**	**acetic**	**acid**	**,**
添加	8	cc	.	的	冰川	乙酸	酸	,

加入8毫升冰醋酸，

['ædʒɪteɪt]['dʒentli][fɔːr; fər][ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] - [ˌsiː 'siː] . [ʌv; əv] ['bæbkɔk] [sʌlˌfjʊrɪk] ['æsɪd]

agitate	**gently**	**for**	**2**	**minutes**	**and**	**add**	**10**	**cc**	**.**	**of**	**Babcock**	**sulphuric**	**acid**
激荡	轻轻地	为了	2	分钟	和	添加	-	cc	.	的	巴布科克	硫磺	酸

.

:

.

轻轻搅拌 2 分钟，然后加入 10 毫升巴布科克硫酸。

[ʃeɪk] [ænd; ənd]['sentrɪfjuːdʒ][ɪn][ðə; ði]['juːʒuəl] ['mænər] .
Shake and centrifuge in the usual manner .
摇 和 离心机 在 这 通常 方式 .

按常规方法摇晃和离心。

[noʊt] :
Note :
笔记 :

笔记:

[ðer; ðər] [ə'pɪrz] [tuː; tə][biː; bi][noʊ]['riːz(ə)n] [waɪ] [wʌn][hæf][ðə; ði] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv][aɪs] [kriːm] [ænd; ənd]
There appears to be no reason why one half the quantities of ice cream and
那里 出现 到 是 不 原因 为什么 一 一半 这 数量 的 冰 奶油 和
['æsidz] [meɪ] [nɑːt][biː; bi] [juːst] [ɪn][ə; eɪ][sɪks] [ɪntʃ] [naɪn][græm] - % [kriːm] ['bɑːt(ə)l] .
acids may not be used in a 6 inch 9 gram 50 % cream bottle .
酸 可能 不是 是 用过的 在 一个 6 英寸 9 克 - % 奶油 瓶子 .

似乎没有任何理由不将一半的冰淇淋和酸的用量用在 6 英寸 9 克 50% 奶油瓶中。

['meθəd] ['ɔːf(ə)n] [juːst] [baɪ][ðə; ði] ['ɔːθəz] :
Method often used by the authors :
方法 经常 用过的 经过 这 作者 :

作者常用的方法:

[weɪ] [naɪn]['græmz][ʌv; əv][meltid] [aɪs] [kriːm] ['ɪntuː][ə; eɪ][sɪks] [ɪntʃ] - % ,
Weigh 9 grams of melted ice cream into a 6 inch 50 % ,
称重 9 克 的 融化 冰 奶油 进入 一个 6 英寸 - % ,

将9克融化的冰淇淋称重放入6英寸50%的容器中，

[naɪn][græm] [kriːm] ['bɑːt(ə)l][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt][naɪn][ˌsiː 'siː] . [ʌv; əv]['wɔːtər] .
9 gram cream bottle and add about 9 cc . of water .
9 克 奶油 瓶子 和 添加 关于 9 cc . 的 水 .

将9克乳霜瓶加入约9毫升水。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən]['æsɪd] ['meʒər] [ʌv; əv]['gleɪʃ(ə)l] [ə'sitɪk] ['æsɪd][ænd; ənd][mɪks]
Add three quarters of an acid measure of glacial acetic acid and mix
添加 三 四分之一 的 一个 酸 措施 的 冰川 乙酸 酸 和 混合
['θɜːrəli] .
thoroughly .
彻底 .

加入四分之三量杯冰醋酸，并充分混合。

[nekst][ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [θɜːrd] [ʌv; əv][æn; ən]['æsɪd] ['meʒər] [ʌv; əv] ['bæbkɔk] [sʌlˌfjʊrɪk] ['æsɪd] .
Next add two thirds of an acid measure of Babcock sulphuric acid .
下一个 添加 二 三分之一 的 一个 酸 措施 的 巴布科克 硫磺 酸 .

接下来加入三分之二酸量的巴布科克硫酸。

[ʃeɪk] [tɪl] [wel] [mɪkst] [ænd; ənd]['sentrɪfjuːdʒ][ɪn][ðə; ði]['juːʒuəl] ['mænər] .
Shake till well mixed and centrifuge in the usual manner .
摇 直到出色地 混合 和 离心机 在 这 通常 方式 .

摇匀后按常规方法离心。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 15]
[页 -]

[第15页]

['eksərsaɪz] [ˌaɪ'aɪ'aɪ] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE III REPORT
锻炼 三、 报告

演习三报告

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 16]
[页 -]

[第16页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌaɪ 'viː]
EXERCISE NUMBER IV
锻炼 数字 第四

练习题四

[ɪ'fekt] [ʌv; əv][ðə; ði] [sɔːlt] [ænd; ənd]
EFFECT OF THE SALT AND
影响 的 这 盐 和

盐的影响

[aɪs] ['mɪkstʃər] [ɑːn]['temprətʃər; 'temprətʃʊr]
ICE MIXTURE ON TEMPERATURE
冰 混合物 在 温度

冰混合物温度

[meɪk] [ə; eɪ][braɪn][wʌn][pɑːrt][sɔːlt][tuː; tə][ten][pɑːrts][ʌv; əv]['wɔːtər][baɪ] [weɪt] .
Make a brine one part salt to ten parts of water by weight .
制作 一个 盐水 一 部分 盐 到 十 部分 的 水 经过 重量 .

按重量比，将一份盐与十份水配制成盐水。

[wɪð; wɪθ][pɑːrt][ʌv; əv] [ðɪs] [fɪl] [ðə; ði][kæn; kən][ʌv; əv][ə; eɪ][hænd] ['friːzər] [tuː] [θɜːrd] [fʊl] [dʒʌst][æz; əz]
With part of this fill the can of a hand freezer two thirds full just as
和 部分 的 这 充满 这 能 的 一个 手 冰箱 二 三分之一 满的 只是 作为
[ðoʊ] [ˌaɪ 'tiː][wɜːr; wər][æn; ən][aɪs] [kriːm] [mɪks] [wɪtʃ] [juː; jʊ][wɜːr; wər]['goʊɪŋ][tuː; tə] [friːz] .
though it were an ice cream mix which you were going to freeze .
尽管 它 是 一个 冰 奶油 混合 哪个 你 是 去 到 冻结 .

将其中一部分装入手持式冷冻罐中，装至三分之二满，就像要冷冻冰淇淋混合物一样。

['rekɔːd; rɪ'kɔːd][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] [ðɪs] [braɪn] .
Record the temperature of this brine .
记录 这 温度 的 这 盐水 .

记录该盐水的温度。

['traɪəl][wʌn] .
Trial 1 .
审判 1 .

试验 1.

['juːzɪŋ][ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv][wʌn][paʊnd][ʌv; əv][sɔːlt][tuː; tə] - ['paʊndz] .
Using a mixture of one pound of salt to 10 lbs .
使用 一个 混合物 的 一 磅 的 盐 到 - 磅 .

使用 1 磅盐与 10 磅混合物。

[ʌv; əv] [krʌʃt] [aɪs] , [traɪ] ['friːzɪŋ] [ðə; ði][braɪn][ɪn][ðə; ði] ['friːzər] [kæn; kən] .
of crushed ice , try freezing the brine in the freezer can .
的 碎 冰 , 尝试 冷冻 这 盐水 在 这 冰箱 能 .

如果用碎冰，可以尝试将盐水放入冷冻罐中冷冻。

[tɜːrn] - ['mɪnɪts] , ['kiːpɪŋ] [ðə; ði] ['friːzər] [kæn; kən] [wel] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][aɪs][ænd; ənd][sɔːlt]
Turn 10 minutes , keeping the freezer can well covered with the ice and salt
转动 - 分钟 , 保持 这 冰箱 能 出色地 涵盖 和 这 冰 和 盐
['mɪkstʃər] .
mixture .
混合物 .

旋转10分钟，保持冷冻罐被冰和盐的混合物完全覆盖。

['oʊpən][ænd; ənd]['rekɔːd; rɪ'kɔːd][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ðə; ði][braɪn][ɪn][ðə; ði][kæn; kən] .

Open	**and**	**record**	**the**	**temperature**	**of**	**the**	**brine**	**in**	**the**	**can**	**.**
打开	和	记录	这	温度	的	这	盐水	在	这	能	.

打开罐子，记录罐内盐水的温度。

['traɪəl][ˌtuː'tuː] .

Trial	**2**	**.**
审判	2	.

试验 2。

['empti] [ðə; ði] ['friːzər] [kæn; kən][ænd; ənd] [tʌb] [ænd; ənd][riː'fɪl; 'riːfɪl][ðə; ði][kæn; kən][wɪð; wɪθ] [mɔːr] [ʌv; əv]

Empty	**the**	**freezer**	**can**	**and**	**tub**	**and**	**refill**	**the**	**can**	**with**	**more**	**of**
空的	这	冰箱	能	和	浴缸	和	补充装	这	能	和	更多的	的

[ðə; ði][braɪn] [juːst] [ɪn]['traɪəl][wʌn] .

the	**brine**	**used**	**in**	**Trial**	**1**	**.**
这	盐水	用过的	在	审判	1	.

清空冷冻罐和桶，然后将罐子重新装满试验 1 中使用的更多盐水。

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [seɪm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

Be	**sure**	**to**	**have**	**it**	**the**	**same**	**temperature**	**.**
是	当然	到	有	它	这	相同的	温度	.

务必保持温度一致。

['juːzɪŋ][ə; eɪ][sɔːlt][ænd; ənd][aɪs]['mɪkstʃər][ʌv; əv][ðə; ði] [seɪm] [prə'pɔːʃəns] ,

Using	**a**	**salt**	**and**	**ice**	**mixture**	**of**	**the**	**same**	**proportions**	**,**
使用	一个	盐	和	冰	混合物	的	这	相同的	比例	,

使用等比例的盐和冰混合物，

[pæk] [ðə; ði][tʌb] [ə'gen] [ænd; ənd][ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [koʊld]['wɔːtər][soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː]['stɑːrts]

pack	**the**	**tub**	**again**	**and**	**in**	**addition**	**add**	**enough**	**cold**	**water**	**so**	**that**	**it**	**starts**
盒	这	浴缸	再次	和	在	添加	添加	足够的	寒冷的	水	所以	那	它	开始

[tuː; tə][rʌn][frʌm; frəm][ðə; ði][ˌoʊvər'floʊ][hoʊl][ɪn][ðə; ði][tʌb] .

to	**run**	**from**	**the**	**overflow**	**hole**	**in**	**the**	**tub**	**.**
到	跑步	从	这	溢出	洞	在	这	浴缸	.

再次将浴缸装满，并加入足够的冷水，使水从浴缸的溢水孔流出。

[tɜːrn][ðə; ði] ['friːzər] - ['mɪnɪts] ,

Turn	**the**	**freezer**	**10**	**minutes**	**,**
转动	这	冰箱	-	分钟	,

将冰箱冷冻室翻转10分钟，

[rɪ'kɔːrdɪŋ] [ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ðə; ði][braɪn] ['floʊɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði][ˌoʊvər'floʊ][hoʊl]

recording	**the**	**temperature**	**of**	**the**	**brine**	**flowing**	**from**	**the**	**overflow**	**hole**
记录	这	温度	的	这	盐水	流动	从	这	溢出	洞

['evri] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] .

every	**2**	**minutes**	**.**
每一个	2	分钟	.

每隔 2 分钟记录一次从溢流孔流出的盐水温度。

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði][aɪs] - [sɔːlt] - ['wɔːtər]['mɪkstʃər][ɪn][ðə; ði][tʌb] [wel] [mɪkst] [baɪ] ['pʌntʃɪŋ]

Be	**sure**	**to**	**keep**	**the**	**ice**	**-**	**salt**	**-**	**water**	**mixture**	**in**	**the**	**tub**	**well**	**mixed**	**by**	**punching**
是	当然	到	保持	这	冰	-	盐	-	水	混合物	在	这	浴缸	出色地	混合	经过	冲孔

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [stɪk] [sʌtʃ] [æz; əz][ə; eɪ] [sɔːd] - [ɔːf] [bruːm] ['hænd(ə)l] .

with	**a**	**stick**	**such**	**as**	**a**	**sawed**	**-**	**off**	**broom**	**handle**	**.**
和	一个	戳	这样的	作为	一个	锯	-	离开	扫帚	处理	.

务必用棍子（例如锯短的扫帚柄）敲打浴缸中的冰盐水混合物，使其充分混合。

[ə'gen] ['rekɔːd; rɪ'kɔːd][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ðə; ði][braɪn][ɪn][ðə; ði][kæn; kən] .

Again	**record**	**the**	**temperature**	**of**	**the**	**brine**	**in**	**the**	**can**	**.**
再次	记录	这	温度	的	这	盐水	在	这	能	.

再次记录罐中盐水的温度。

[waɪ] [dʌz] [ˌaɪ 'tiː] ['dɪfər] [frʌm; frəm] [wʌt] [ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz][ɪn]['traɪəl][wʌn] ?

Why	**does**	**it**	**differ**	**from**	**what**	**it**	**was**	**in**	**Trial**	**1**	**?**
为什么	做	它	不同	从	什么	它	曾是	在	审判	1	?

它与第一次试验中的情况有何不同?

['traɪəl][θriː] .

Trial	**3**	**.**
审判	3	.

第三次试验。

[rɪ'piːt] ['traɪəl][ˌtuː'tuː] ,

Repeat	**Trial**	**2**	**,**
重复	审判	2	,

重复试验 2，

[ɪk'sept] [juːz][ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][aɪs][wʌn][tuː; tə][sɪks] [ɪn'sted] [ʌv; əv][wʌn][tuː; tə] - .

except	**use**	**a**	**mixture**	**of**	**salt**	**and**	**ice**	**one**	**to**	**six**	**instead**	**of**	**one**	**to**	**10**	**.**
除了	使用	一个	混合物	的	盐	和	冰	一	到	六	反而	的	一	到	-	.

但要将盐和冰的比例从 1 比 10 改为 1 比 6。

['rekɔːd; rɪ'kɔːd] [rɪ'zʌlts] .

Record	**results**	**.**
记录	结果	.

创纪录的结果。

['traɪəl][fɔːr] .

Trial	**4**	**.**
审判	4	.

第四次试验。

[rɪ'piːt] ['traɪəl][θriː][bʌt; bət][duː][nɑːt][mɪks][ðə; ði][aɪs] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['wɔːtər]

Repeat	**Trial**	**3**	**but**	**do**	**not**	**mix**	**the**	**ice**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**water**
重复	审判	3	但	做	不是	混合	这	冰	,	盐	,	和	水

重复实验 3，但不要混合冰块、盐和水。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**17**	**]**
[	页	-	]

[第17页]

[ɪn][ðə; ði][tʌb] .

in	**the**	**tub**	**.**
在	这	浴缸	.

在浴缸里。

[ɪk'spleɪn][ðə; ði] ['dɪfrəns] [ɪn][ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [əb'teɪnd] [ɪn]['traɪəlz][θriː][ænd; ənd][fɔːr] .

Explain	**the**	**difference**	**in**	**the**	**results**	**obtained**	**in**	**Trials**	**3**	**and**	**4**	**.**
解释	这	不同之处	在	这	结果	获得	在	试验	3	和	4	.

解释试验 3 和试验 4 结果的差异。

['tæbjuleɪt][ænd; ənd][rɪ'pɔːrt][ɔːl][ðə; ði]['deɪtə] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv] [rɪ'kɔːrdɪd] .

Tabulate	**and**	**report**	**all**	**the**	**data**	**which**	**you**	**have**	**recorded**	**.**
制表	和	报告	全部	这	数据	哪个	你	有	记录	.

将你记录的所有数据制成表格并提交报告。

['eksərsaɪz] [ˌaɪ 'viː] [rɪ'pɔːrt]

EXERCISE	**IV**	**REPORT**
锻炼	第四	报告

第四次练习报告

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**18**	**]**
[	页	-	]

[第18页]

[ˌklæsɪfɪ'keɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm]
CLASSIFICATION OF ICE CREAM
分类 的 冰 奶油

冰淇淋的分类

[ɪn][ðə; ði] ['æbsəns] [ʌv; əv][ðə; ði][ə'dɑːpʃ(ə)n][ʌv; əv] ['eni] ['juːnɪfɔːrm]['stændərd][ˌklæsɪfɪ'keɪʃ(ə)n][ʌv; əv][aɪs]
In the absence of the adoption of any uniform standard classification of ice
在 这 缺席 的 这 采用 的 任何 制服 标准 分类 的 冰
[kriːm] ,
cream ,
奶油 ,

由于目前尚未采用统一的冰淇淋分类标准，

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ˌklæsɪfɪ'keɪʃ(ə)n][ɪn][juːz][baɪ][ðə; ði] ['ɔːθəz] [ɪz]['gɪv(ə)n] .
the following classification in use by the authors is given .
这 下列的 分类 在 使用 经过 这 作者 是 给定 .

以下是作者采用的分类方法。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['sɪmp(ə)l] , [jet] [ˌkɑːmprɪ'hensɪv] , [ænd; ənd][ɪz] [ə'reɪndʒd] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][ˌfʌndə'ment(ə)l]
It is simple , yet comprehensive , and is arranged according to fundamental
它 是 简单的 , 然而 综合的 , 和 是 安排 根据 到 基本的
['dɪfərənsɪz] [ɪn][ˌkɑːmpə'zɪʃ(ə)n] .
differences in composition .
差异 在 作品 .

它简单易懂，但内容全面，并按照成分上的基本差异进行编排。

[ðɪs] [siːmz] [tuː; tə][biː; bi][ðə; ði][moʊst]['lɑːdʒɪk(ə)l]['beɪsɪs][fɔːr; fər] ['klæsɪfaɪɪŋ] [aɪs] [kriːm] [ænd; ənd][ɪz]
This seems to be the most logical basis for classifying ice cream and is
这 似乎 到 是 这 最多 逻辑 基础 为了 分类 冰 奶油 和 是
['veri] [ˌsætɪs'fæktəri][frʌm; frəm][ə; eɪ] ['læbrətɔːri] ['stændpɔɪnt] .
very satisfactory from a laboratory standpoint .
非常 令人满意的 从 一个 实验室 立场 .

这似乎是对冰淇淋进行分类的最合乎逻辑的基础，从实验室的角度来看也非常令人满意。

['eksərsaɪzɪz][ænd; ənd] [ˌreprɪ'zentətɪv] ['fɔrmjələz] [wɪl] [biː; bi]['gɪv(ə)n][fɔːr; fər] [iːtʃ] [ʌv; əv] [ðiːz] ['klæsɪz] .
Exercises and representative formulas will be given for each of these classes .
练习 和 代表 公式 将要 是 给定 为了 每个 的 这些 课程 .

每一类都会给出练习题和典型公式。

[aɪ] . [pleɪn][ɔːr] [ˌʌn'kʊkt] [aɪs] [kriːm] , ['ɔːf(ə)n] [noʊn] [æz; əz] [ˌfɪlə'delfɪr] [aɪs] [kriːm] , [ɪz] [meɪd]
I . Plain or uncooked ice cream , often known as Philadelphia ice cream , is made
我 . 清楚的 或者 生 冰 奶油 , 经常 已知 作为 费城 冰 奶油 , 是 制成
[frʌm; frəm] [kriːm] ,
from cream ,
从 奶油 ,

一、原味或未煮熟的冰淇淋，通常被称为费城冰淇淋，是由奶油制成的，

['ʃʊgər] , [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] , [wɪð; wɪθ][ɔːr] [wɪ'ðaʊt] [kən'denst] [mɪlk][ɔːr][sʌm; səm]['steɪbəlaɪzər] .
sugar , and flavoring , with or without condensed milk or some stabilizer .
糖 , 和 调味 , 和 或者 没有 浓缩版 牛奶 或者 一些 稳定器 .

糖和调味料，可添加或不添加炼乳或稳定剂。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi][ˌsʌbdɪ'vaɪdid][æz; əz] ['fɑːloʊz] : [wʌn] .
It may be subdivided as follows : 1 .
它 可能 是 细分 作为 跟随 : 1 .

它可以细分为以下几类：1.

[pleɪn] — ['fleɪvərz] [sʌtʃ] [æz; əz] [və'nɪlə] , ['tʃɔ:klət] , ['kærəml; 'kɑ:rml] , ['kɔ:fi] , [mɪnt] ,
Plain — Flavors such as Vanilla , Chocolate , Caramel , Coffee , Mint ,
清楚的 — 口味 这样的 作为 香草 , 巧克力 , 焦糖 , 咖啡 , 薄荷 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [ˌtu:'tu:] .
etc . 2 .
ETC . 2 .

原味——例如香草味、巧克力味、焦糖味、咖啡味、薄荷味等。2.

[fru:t] — ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] [freʃ] [ɔ:r] [kænd] [fru:ts] [sʌtʃ] [æz; əz] [pi:tʃ] , ['paɪnæp(ə)l] , ['strɔ:beri] ,
Fruit — Flavored with fresh or canned fruits such as Peach , Pineapple , Strawberry ,
水果 — 调味 和 新鲜的 或者 罐装 水果 这样的 作为 桃 , 菠萝 , 草莓 ,
['tʃeri] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [θri:] .
Cherry , etc . 3 .
樱桃 , ETC . 3 .

水果味——用新鲜或罐装水果调味，例如桃子、菠萝、草莓、樱桃等。3.

[nʌt] — ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] [sʌtʃ] [nʌts] [æz; əz] ['wɔ:lnʌt] , ['ɑ:mənd] , ['fɪlbərt] , ['tʃesnʌt] ,
Nut — Flavored with such nuts as Walnut , Almond , Filbert , Chestnut ,
坚果 — 调味 和 这样的 坚果 作为 核桃 , 杏仁 , 榛子 , 板栗 ,
[pɪ'stæʃioʊˌpɪ'stɑ:ʃioʊ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [fɔ:r] .
Pistachio , etc . 4 .
开心果 , ETC . 4 .

坚果味——添加核桃、杏仁、榛子、栗子、开心果等坚果调味。4.

[bɪsk] — ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['mɑ:rʃmɛloʊz] , [ˌmækə'ru:n] , [spʌndʒ] [keɪk] , [nə'bɪˌskoʊ] ['weɪfəz] ,
Bisque — Flavored with Marshmallows , Macaroons , Sponge Cake , Nabisco Wafers ,
浓汤 — 调味 和 棉花糖 , 马卡龙 , 海绵 蛋糕 , 纳贝斯克 晶圆 ,
[greɪp] - [nʌts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Grape - nuts , etc .
葡萄 - 坚果 , ETC .

浓汤——加入棉花糖、马卡龙、海绵蛋糕、纳贝斯克威化饼干、葡萄干麦片等调味。

[i:] .
II .
二 .

二、

[kʊkt] [aɪs] [kri:m] , ['ɔ:f(ə)n] [noʊn] [æz; əz] [frentʃ] [ɔ:r] [ˌniə'pɑ:lətən] [aɪs] [kri:m] , [ɪz] [meɪd] [frʌm; frəm]
Cooked ice cream , often known as French or Neapolitan ice cream , is made from
[kri:m] ,
cream ,

熟制冰淇淋，通常被称为法式冰淇淋或那不勒斯冰淇淋，是由奶油制成的。

['ʃʊgər] , ['fleɪvərɪŋ] , [ænd; ənd] [egz] .
sugar , flavoring , and eggs .
糖 , 调味 , 和 鸡蛋 .

糖、调味料和鸡蛋。

[æz; əz] ['kʌstərd] [ðeɪ] ['sʌmtaɪmz] [kən'teɪn] ['flaʊər] [ɔ:r] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ] .
As custards they sometimes contain flour or cornstarch .
作为 蛋奶冻 他们 有时 包含 面粉 或者 玉米淀粉 .

制作蛋奶冻时，它们有时会添加面粉或玉米淀粉。

[ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] ['sʌbdɪvɪʒnz] [ɑ:r; ər] ['rekəgnaɪzd] :
The following subdivisions are recognized :
这 下列的 细分 是 认可 :

认可以下细分：

[[ˌpiː ˈdʒiː] -] [wʌn] .
[Pg 19] 1 .
[页 -] 1 .

[第19页]1.

[pɑːrˈfeɪ] [ɔːr] [frentʃ] — [ˈfleɪvərz] [sʌtʃ] [æz; əz] [vəˈnɪlə] , [ˈtʃɔːklət] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] . , [ɑːr; ər][moʊst]
Parfaits or French — Flavors such as Vanilla , Chocolate , etc . , are most
芭菲 或者 法语 — 口味 这样的 作为 香草 , 巧克力 , ETC . , 是 最多
[ˈkɑːmən] , [bʌt; bət] [ˈveriəs] [fruːts] [ɑːr; ər] [ˈsʌmtaɪmz] [juːst] . [ˌtuːˈtuː] .
common , but various fruits are sometimes used . 2 .
常见的 , 但 各种各样的 水果 是 有时 用过的 . 2 .

芭菲或法式甜点——最常见的口味有香草、巧克力等，但有时也会使用各种水果。2.

[ˈpudiŋz] — [ðiːz] [ɑːr; ər] [ˈhaɪli] [ˈfleɪvər] [wɪð; wɪθ] [ˈveriəs] [draɪd] [ænd; ənd] [ˈkændid] [fruːts] , [nʌts] ,
Puddings — These are highly flavored with various dried and candied fruits , nuts ,
布丁 — 这些 是 高度 调味 和 各种各样的 干燥 和 脯 水果 , 坚果 ,
[ænd; ənd][ˈspaɪsɪz] .
and spices .
和 香料 .

布丁——这些布丁用各种干果、蜜饯、坚果和香料调味，味道浓郁。

[ɪgˈzæmpəlz][ɑːr; ər] [ˈnesəlˌroʊd] , [ˈroʊmən] , [ænd; ənd] [ˈɪŋglɪʃ] [plʌm] . [θriː] .
Examples are Nesselrode , Roman , and English Plum . 3 .
示例 是 内塞尔罗德 , 罗马 , 和 英语 李子 . 3 .

例如 Nesselrode、Roman 和 English Plum。3.

[ˈkʌstərd] — [ðiːz] [kənˈteɪn] [ˈflaʊər] , [ˈkɔːrnstɑːrtʃ] , [ˌtæpiˈoʊkə] , [ɔːr] [ˈʌðər] [ˈsɪmələr] [ɪnˈgriːdiənts] ,
Custards — These contain flour , cornstarch , tapioca , or other similar ingredients ,
蛋奶冻 — 这些 包含 面粉 , 玉米淀粉 , 木薯 , 或者 其他 相似的 原料 ,
[ænd; ənd][ɑːr; ər][ˈɔːlmoʊst][ˈɔːlweɪz] [ˈfleɪvər] [wɪð; wɪθ] [vəˈnɪlə] .
and are almost always flavored with vanilla .
和 是 几乎 总是 调味 和 香草 .

蛋奶冻——这类甜点含有面粉、玉米淀粉、木薯粉或其他类似成分，而且几乎总是用香草调味。

[ˌaɪˈaɪˈaɪ] .
III .
三、 .

三、

[ˈʃɜːrbət] [ænd; ənd][ˈaɪsɪz][ɑːr; ər] [meɪd] [frʌm; frəm][ˈwɔːtər][ɔːr] [mɪlk] , [ˈʃʊgər] , [ˈɔːf(ə)n] [eg] [ælˈbjuːmən]
Sherbets and Ices are made from water or milk , sugar , often egg albumen
雪葩 和 冰 是 制成 从 水 或者 牛奶 , 糖 , 经常 蛋 蛋白
[ænd; ənd][ə; eɪ][ˈsteɪbəlaɪzər] ,
and a stabilizer ,
和 一个 稳定器 ,

雪葩和冰沙由水或牛奶、糖、通常还有蛋清和稳定剂制成。

[ænd; ənd] [ˈfleɪvər] [wɪð; wɪθ][fruːt][dʒuːsiz][ɔːr] [ˈʌðər] [ˈnætʃ(ə)rəl] [ˈfleɪvərɪŋ] .
and flavored with fruit juices or other natural flavoring .
和 调味 和 水果 果汁 或者 其他 自然的 调味 .

并添加果汁或其他天然香料调味。

[ðə; ði][moʊst][ˈprɑːmɪnənt] [ˈklæsɪz] [ɑːr; ər][ðə; ði] [ˈfɑːloʊɪŋ] : [wʌn] .
The most prominent classes are the following : 1 .
这 最多 著名的 课程 是 这 下列的 : 1 .

最突出的类别如下：1.

['aɪsɪz] — [meɪd] [frʌm; frəm]['wɔːtər] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd][sʌm; səm]['nætʃ(ə)rəl] ['fleɪvərɪŋ] [wɪ'ðaʊt] [egz] [ɔːr]

Ices	—	Made	from	water	,	sugar	and	some	natural	flavoring	without	eggs	or
冰	—	制成	从	水	,	糖	和	一些	自然的	调味	没有	鸡蛋	或者

[ə; eɪ]['steɪbəlaɪzər] .

a	stabilizer	.
一个	稳定器	.

冰沙——由水、糖和一些天然香料制成，不含鸡蛋或稳定剂。

[ðɪs] [meɪ] [ɪn'kluːd] [g'rænɪts] [ænd; ənd] .

This	may	include	granites	and	frappés	.
这	可能	包括	花岗岩	和	冰沙	.

这可能包括花岗岩和冰沙。

[g'rænɪts] [ɑːr; ər]['froʊz(ə)n][wɪð; wɪθ]['lɪt(ə)l][ˌædʒɪ'teɪʃ(ə)n] , [waɪl] [ɑːr; ər]['oʊnli]['semi] - ['froʊz(ə)n]

Granites	are	frozen	with	little	agitation	,	while	frappés	are	only	semi	-	frozen
花岗岩	是	冷冻	和	小的	搅动	,	尽管	冰沙	是	仅有的	半	-	冷冻

[tuː; tə][ə; eɪ] ['slʌʃi] [kən'sɪstənsi] .

to	a	slushy	consistency	.
到	一个	冰沙	一致性	.

花岗岩冰沙只需稍加搅拌即可冷冻，而冰沙则只是半冷冻成冰沙状。

[ˌtuː'tuː] . ['wɔːtər] ['ʃɜːrbət] — [ɑːr; ər] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz]['aɪsɪz][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [eg]

2	.	Water	Sherbets	—	are	made	the	same	as	ices	with	the	addition	of	egg
2	.	水	雪葩	—	是	制成	这	相同的	作为	冰	和	这	添加	的	蛋

[waɪts] [ænd; ənd] ['sʌmtaɪmz] [ə; eɪ]['steɪbəlaɪzər] .

whites	and	sometimes	a	stabilizer	.
白人	和	有时	一个	稳定器	.

2. 水雪芭——制作方法与冰块相同，只是添加了蛋清，有时还添加了稳定剂。

[ɪf] [ðə; ði] [hoʊl] [eg] [ɪz] [juːst] , [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['sʌmtaɪmz] [kɔːld] [suː'fleɪ] . [θriː] .

If	the	whole	egg	is	used	,	they	are	sometimes	called	souffles	.	3	.
如果	这	所有的	蛋	是	用过的	,	他们	是	有时	称为	舒芙蕾	.	3	.

如果使用整个鸡蛋，有时也叫舒芙蕾。3.

['pʌntʃɪz] — [ɑːr; ər]['aɪsɪz][ɔːr]['wɔːtər] ['ʃɜːrbət] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['lɪkərz] [ɔːr] ['haɪli] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ]

Punches	—	are	ices	or	water	sherbets	flavored	with	liquors	or	highly	flavored	with
拳击	—	是	冰	或者	水	雪葩	调味	和	酒	或者	高度	调味	和

[fruːt][dʒuːsiz][ænd; ənd]['spaɪsɪz] . [fɔːr] .

fruit	juices	and	spices	.	4	.
水果	果汁	和	香料	.	4	.

潘趣酒——是用烈酒调味的冰块或水雪葩，或者用果汁和香料调味的冰块或水雪葩。4.

[mɪlk] ['ʃɜːrbət] — [meɪd] [frʌm; frəm] [skɪmd] [ɔːr] [hoʊl] [mɪlk] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [eg] [waɪts] ,

Milk	Sherbets	—	Made	from	skimmed	or	whole	milk	,	sugar	,	and	egg	whites	,
牛奶	雪葩	—	制成	从	脱脂	或者	所有的	牛奶	,	糖	,	和	蛋	白人	,

牛奶雪葩——由脱脂牛奶或全脂牛奶、糖和蛋清制成，

[wɪð; wɪθ][ɔːr] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ]['steɪbəlaɪzər][ænd; ənd] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ][sʌm; səm]['nætʃ(ə)rəl] ['fleɪvərɪŋ] . [faɪv]

with	or	without	a	stabilizer	and	flavored	with	some	natural	flavoring	.	5
和	或者	没有	一个	稳定器	和	调味	和	一些	自然的	调味	.	5

.

:

.

添加或不添加稳定剂，并添加一些天然香料调味。5.

['læktəʊ] — [meɪd] [frʌm; frəm] [skɪmd] [ɔːr] [hoʊl] ['saʊər][mɪlk] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [swiːt] [mɪlk][bʌt; bət][ɪn]

Lacto	—	Made	from	skimmed	or	whole	sour	milk	instead	of	sweet	milk	but	in
乳酸菌	—	制成	从	脱脂	或者	所有的	酸的	牛奶	反而	的	甜的	牛奶	但	在

['ʌðər] [rɪ'spɛkts, riː'spɛkts, rə'spɛks, riː'spɛks] [ðeɪ] [rɪ'zemb(ə)l][mɪlk] ['ʃɜːrbət] .

other	respects	they	resemble	milk	sherbets	.
其他	尊重	他们	类似	牛奶	雪葩	.

乳酸酸奶——用脱脂酸奶或全脂酸奶代替甜牛奶制成，但在其他方面与牛奶冰糕相似。

[ˌaɪ 'viː] .
IV **.**
第四 .

四、

[muːs] [ɪz][ə; eɪ] [rɪtʃ] [kriːm] , ['sweitənd] [ænd; ənd] [wɪpt] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] ,
Mousse **is** **a** **rich** **cream** **,** **sweetened** **and** **whipped** **to** **a** **stiff** **froth** **,**
摩丝 是 一个 富有的 奶油 , 加糖 和 鞭打 到 一个 僵硬的 泡沫 ,

慕斯是一种浓郁的奶油，加糖后打发至浓稠的泡沫状。

['fleɪvər] [ænd; ənd]['froʊz(ə)n][ɪn]['məʊldz][ɔːr][kænz] .
flavored **and** **frozen** **in** **moulds** **or** **cans** **.**
调味 和 冷冻 在 模具 或者 罐头 .

调味后冷冻于模具或罐头中。

[ɪn][ðə; ði] [lə'bɔrətəriz] [æt; ət][ðə; ði] [nuː] [jɔːk] [steɪt] [ˌægrɪ'kʌltʃərəl] ['kɑːlɪdʒ] - % [kriːm] [ɪz] [juːst] [ɪn]
In **the** **laboratories** **at** **the** **New** **York** **state** **agricultural** **college** **20** **%** **cream** **is** **used** **in**
在 这 实验室 在 这 新的 约克 状态 农业 大学 - % 奶油 是 用过的 在
['meɪkɪŋ] [ɔːl] [pleɪn][ɔːr] [ˌʌn'kʊkt] [aɪs] [kriːmz] .
making **all** **plain** **or** **uncooked** **ice** **creams** **.**
制作 全部 清楚的 或者 生 冰 乳霜 .

在纽约州立农业学院的实验室里，所有原味或未煮熟的冰淇淋都是用 20% 的奶油制成的。

['ðerfɔːr] [ɪn]
Therefore **in**
所以 在

因此，在

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **20** **]**
[页 -]

[第20页]

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['eksərsaɪzɪz][ænd; ənd] ['fɔrmjələz] [ə; eɪ] - % [kriːm] [ɪz] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] [beɪs] [ɪn][moʊst]
the **following** **exercises** **and** **formulas** **a** **20** **%** **cream** **is** **used** **as** **a** **base** **in** **most**
这 下列的 练习 和 公式 一个 - % 奶油 是 用过的 作为 一个 根据 在 最多
['keɪsɪz] .
cases **.**
案例 .

以下练习和公式大多以 20% 的乳霜为基底。

[ðɪs] , [haʊ'evər] , [meɪ] [biː; bi] [rɪ'djʊst] [tuː; tə] - % [ɔːr] - % [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [θɔːt] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] .
This **,** **however** **,** **may** **be** **reduced** **to** **18** **%** **or** **16** **%** **if** **it** **is** **thought** **desirable** **.**
这 , 然而 , 可能 是 减少 到 - % 或者 - % 如果 它 是 想法 理想 .

但是，如果需要的话，这个比例可以降低到 18% 或 16%。

[ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][biː; bi] [rɪ'membər] [ðæt] [ðə; ði] ['fɔrmjələz] ['gɪv(ə)n][ɑːr; ər][fɔːr; fər] ['læbrətɔːri] [juːz]
It **must** **be** **remembered** **that** **the** **formulas** **given** **are** **for** **laboratory** **use**
它 必须 是 记得 那 这 公式 给定 是 为了 实验室 使用
[ænd; ənd][ɑːr; ər][nɑːt] [ɪ'speʃəli] [ˌrekə'mendɪd] [æz; əz][aɪ'diːəl] ['fɔrmjələz] [fɔːr; fər] [kə'mɜːrʃ(ə)l] [juːz] .
and **are** **not** **especially** **recommended** **as** **ideal** **formulas** **for** **commercial** **use** **.**
和 是 不是 尤其 受到推崇的 作为 理想的 公式 为了 商业的 使用 .

必须记住，所给出的配方是实验室使用的，并不特别推荐作为商业用途的理想配方。

['meni] [ʌv; əv][ðem; ðəm][hæv; həv]['gɪv(ə)n] [gʊd] [rɪ'zʌlts] [ɪn] [kə'mɜ:rʃ(ə)l] [plænts][bʌt; bət][ðer; ðər][ɑ:r; ər]

Many	of	them	have	given	good	results	in	commercial	plants	but	there	are
许多	的	他们	有	给定	好的	结果	在	商业的	植物	但	那里	是

[soʊ] ['meni] [ˌveəri:'eiʃənz][ænd; ənd][ˌkɑ:mbə'neɪʃənz]['pɑ:səb(ə)l] [ðæt] [noʊ]['sɪŋg(ə)l]['fɔ:rmjələ][ɔ:r] [gru:p]

so	many	variations	and	combinations	possible	that	no	single	formula	or	group
所以	许多	变体	和	组合	可能的	那	不	单身的	公式	或者	团体

[ʌv; əv] ['fɔrmjələz] [kæn; kən][bi:; bi]['gɪv(ə)n][æz; əz][aɪ'di:əl][fɔ:r; fər][ɔ:l] [kə'mɜ:rʃ(ə)l] [plænts] .

of	formulas	can	be	given	as	ideal	for	all	commercial	plants	.
的	公式	能	是	给定	作为	理想的	为了	全部	商业的	植物	.

许多配方在商业工厂中都取得了良好的效果，但由于配方种类繁多，组合方式也多种多样，因此没有一种配方或配方组可以作为所有商业工厂的理想选择。

[ɪf] [ðə; ði][ju:z][ʌv; əv] [kən'denst] [mɪlk][ɪz] [dɪ'zaɪrd] [eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] [hoʊl] [kən'denst] [mɪlk] [meɪ]

If	the	use	of	condensed	milk	is	desired	eight	pounds	of	whole	condensed	milk	may
如果	这	使用	的	浓缩版	牛奶	是	想要的	八	磅	的	所有的	浓缩版	牛奶	可能

[bi:; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] [fɔ:r; fər][ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [kri:m] [wɪð; wɪθ] ['eksələnt] [rɪ'zʌlts] [ɪn]['eni]

be	substituted	for	the	same	amount	of	cream	with	excellent	results	in	any
是	替代	为了	这	相同的	数量	的	奶油	和	出色的	结果	在	任何

[ʌv; əv][ðə; ði]['fɔrmjələz]['gɪv(ə)n][fɔ:r; fər][pleɪn][aɪs] [kri:m] .

of	the	formulas	given	for	plain	ice	cream	.
的	这	公式	给定	为了	清楚的	冰	奶油	.

如果想要使用炼乳，可以在任何普通冰淇淋配方中用八磅全脂炼乳代替等量的奶油，效果极佳。

[moʊst] [kə'mɜ:rʃ(ə)l] [plænts][ju:z] [kən'denst] [mɪlk][tu:; tə] [gɪv] [ðə; ði][aɪs] [kri:m] [mɔ:r] ['bɑ:di][ænd; ənd]

Most	commercial	plants	use	condensed	milk	to	give	the	ice	cream	more	body	and
最多	商业的	植物	使用	浓缩版	牛奶	到	给	这	冰	奶油	更多的	身体	和

['betər] ['stændɪŋ] ['kwɑ:ləti] .

better	standing	quality	.
更好的	常设	质量	.

大多数商业冰淇淋厂都使用炼乳来增加冰淇淋的浓稠度和更好的品质。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	21	]
[	页	-	]

[第21页]

[ðə; ði][ju:z][ʌv; əv] [s'teɪbəlaɪzəz]

THE	USE	OF	STABILIZERS
这	使用	的	稳定器

稳定剂的使用

[ə; eɪ]['steɪbəlaɪzər][ʌv; əv][sʌm; səm][kaɪnd][ɪz]['dʒen(ə)rəli] [əd'mɪtɪd] [tu:; tə][bi:; bi] ['nesəseri] [ɪn]

A	stabilizer	of	some	kind	is	generally	admitted	to	be	necessary	in
一个	稳定器	的	一些	种类	是	一般来说	承认	到	是	必要的	在

[kə'mɜ:rʃ(ə)l] [aɪs] [kri:m] .

commercial	ice	cream	.
商业的	冰	奶油	.

人们普遍认为，商业冰淇淋中必须添加某种稳定剂。

[ðə; ði] [θri:] [moʊst] ['kɑ:mənli] [ju:st] [ɑ:r; ər]['dʒelətɪn] , [aɪs] [kri:m] ['paudəz] [ænd; ənd] [gʌm]

The	three	most	commonly	used	are	gelatin	,	ice	cream	powders	and	gum
这	三	最多	通常	用过的	是	明胶	,	冰	奶油	粉末	和	胶

['trægəˌkænθ] .

tragacanth	.
黄蓍胶	.

最常用的三种成分是明胶、冰淇淋粉和黄蓍胶。

['dʒelətɪn] [meɪ] [bi:; bi] [prɪ'perd] [ɪn]['eni][ʌv; əv][ðə; ði] [θri:] ['fɑ:loʊɪŋ] [weɪz] ,

Gelatin	may	be	prepared	in	any	of	the	three	following	ways	,
明胶	可能	是	准备	在	任何	的	这	三	下列的	方式	,

明胶可以通过以下三种方法中的任何一种制备：

['juːzɪŋ] ['iːðər] [mɪlk] [ɔːr] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] [diˈzɔlvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] .

using	either	milk	or	water	for	dissolving	it	.
使用	任何一个	牛奶	或者	水	为了	溶解	它	.

可以用牛奶或水溶解它。

[haʊˈevər] , [ɪf] [mɪlk] [ɪz] [juːst] , [wʌn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [fɜːrst] [tuː] ['meθədz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [juːst] ,

However	,	if	milk	is	used	,	one	of	the	first	two	methods	should	be	used	,
然而	,	如果	牛奶	是	用过的	,	一	的	这	第一的	二	方法	应该	是	用过的	,

但是，如果使用牛奶，则应采用前两种方法之一。

[soʊ] [æz; əz] [tuː; tə] [əˈvɔɪd] ['eni] [kʊkt] ['fleɪvər] [frʌm; frəm] [bɔɪld] [mɪlk] . [wʌn] .

so	as	to	avoid	any	cooked	flavor	from	boiled	milk	.	1	.
所以	作为	到	避免	任何	煮熟	味道	从	煮沸	牛奶	.	1	.

为了避免煮沸牛奶后产生任何熟牛奶的味道。

['juːzɪŋ] [wʌn] [paɪnt] [tuː; tə] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [ɔːr] [mɪlk] [tuː; tə] [iːtʃ] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['dʒelətɪn] ,

Using	one	pint	to	one	quart	of	water	or	milk	to	each	two	ounces	of	gelatin	,
使用	一	品脱	到	一	夸脱	的	水	或者	牛奶	到	每个	二	盎司	的	明胶	,

每两盎司明胶，使用一品脱到一夸脱的水或牛奶。

[soʊk] [ðə; ði] ['dʒelətɪn] [ɪn] [ðə; ði] [koʊld] ['lɪkwɪd] [fɔːr; fər] [ˌfɪfˈtiːn] [tuː; tə] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] .

soak	the	gelatin	in	the	cold	liquid	for	fifteen	to	thirty	minutes	.
浸泡	这	明胶	在	这	寒冷的	液体	为了	十五	到	三十	分钟	.

将明胶在冷液体中浸泡十五至三十分钟。

[ðen] [hiːt] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ʌp] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ʌv; əv] - [dɪ'griːz] [tuː; tə] -

Then	heat	the	mixture	up	to	a	temperature	of	160	degrees	to	170
然后	热	这	混合物	向上	到	一个	温度	的	-	学位	到	-

[dɪ'griːz] [ef] . [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [kriːm] [wɪð; wɪθ] ['ræpɪd] [ˌædʒɪ'teɪʃ(ə)n] . [ˌtuː'tuː] .

degrees	F	.	and	add	to	the	cream	with	rapid	agitation	.	2	.
学位	F	.	和	添加	到	这	奶油	和	迅速的	搅动	.	2	.

然后将混合物加热至华氏160度至170度，快速搅拌后加入奶油中。2.

[ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['nʌmbər] [wʌn] ,

The	same	as	number	one	,
这	相同的	作为	数字	一	,

和第一名一样，

[ɪkˈsept] [hiːt] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] ['oʊnli] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ʌv; əv] - [dɪ'griːz] [tuː; tə] -

except	heat	the	mixture	only	to	a	temperature	of	125	degrees	to	130
除了	热	这	混合物	仅有的	到	一个	温度	的	-	学位	到	-

[dɪ'griːz] [ef] . [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [səˈfɪʃ(ə)nt] [taɪm] [tuː; tə] ['θɜːrəli] [dɪ'zɑːlv] [ɔːl] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['dʒelətɪn] . [θriː]

degrees	F	.	for	a	sufficient	time	to	thoroughly	dissolve	all	of	the	gelatin	.	3
学位	F	.	为了	一个	充足的	时间	到	彻底	溶解	全部	的	这	明胶	.	3

.

:

.

只需将混合物加热至华氏125度至130度，并保持足够的时间，使所有明胶完全溶解即可。3.

[hiːt] [ðə; ði] ['nesəseri] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] , [dʌmp] [ðə; ði] ['dʒelətɪn] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː]

Heat	the	necessary	amount	of	water	to	boiling	,	dump	the	gelatin	into	it
热	这	必要的	数量	的	水	到	沸腾	,	倾倒	这	明胶	进入	它

[ænd; ənd] [stɜːr] [tɪl] [dɪ'zɑːlvd] .

and	stir	till	dissolved	.
和	搅拌	直到	溶解	.

将适量的水烧开，倒入明胶，搅拌至溶解。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [kriːm] [wɪð; wɪθ] ['ræpɪd] ['stɜːrɪŋ] .

Then	add	to	the	cream	with	rapid	stirring	.
然后	添加	到	这	奶油	和	迅速的	搅拌	.

然后快速搅拌，将其加入奶油中。

[aɪs] [kriːm] ['paudəz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n][wɪð; wɪθ]

Ice	cream	powders	should	be	used	according	to	the	directions	given	with
冰	奶油	粉末	应该	是	用过的	根据	到	这	方向	给定	和

[ðem; ðəm] .

them	.
他们	.

冰淇淋粉应按照包装上的说明使用。

[gʌm] ['trægəˌkænθ] [stɑːk] [ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['mænər] .

Gum	tragacanth	stock	is	made	in	the	following	manner	.
胶	黄蓍胶	库存	是	制成	在	这	下列的	方式	.

黄蓍胶原液的制备方法如下。

[pleɪs] [ðə; ði][draɪ] [gʌm] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] , ['juːzɪŋ][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] [gʌm] [tuː; tə] [fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv]

Place	the	dry	gum	in	cold	water	,	using	one	ounce	of	gum	to	four	pounds	of
地方	这	干燥	胶	在	寒冷的	水	,	使用	一	盎司	的	胶	到	四	磅	的

['wɔːtər] .

water	.
水	.

将干胶放入冷水中，每盎司胶兑四磅水。

[hiːt] ['sloʊli] [ænd; ənd]['juːnɪfɔːrmli]['oʊvər][ə; eɪ] [loʊ] [fleɪm] [ɔːr] ['betər] [ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [tuː; tə]

Heat	slowly	and	uniformly	over	a	low	flame	or	better	in	a	double	boiler	to
热	缓慢地	和	均匀地	超过	一个	低的	火焰	或者	更好的	在	一个	双倍的	锅炉	到

[ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] [ə'baʊt] - [dɪ'griːz] [ef] . [hoʊld][æt; ət] [ðɪs] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr]

a	temperature	of	about	110	degrees	F	.	Hold	at	this	temperature
一个	温度	的	关于	-	学位	F	.	抓住	在	这	温度

[fɔːr; fər] ['sevrəl] ['aʊərz] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [ðə; ði][draɪ] [gʌm] [hæz; həz] [əb'zɔːrbd] [ɔːl] [ðə; ði]['wɔːtər][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [hoʊld]

for	several	hours	or	until	the	dry	gum	has	absorbed	all	the	water	it	will	hold
为了	一些	小时	或者	直到	这	干燥	胶	有	吸收	全部	这	水	它	将要	抓住

.

:
.

用小火慢慢均匀地加热，或者最好用双层蒸锅加热到大约华氏110度。保持这个温度几个小时，或者直到干胶吸收了它所能吸收的所有水分。

[ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɑːt][goʊ]['ɪntuː] [truː] [sə'luːʃ(ə)n][ɪn]['wɔːtər][bʌt; bət] [wɪl] [əb'zɔːrb] [ə'baʊt]

It	does	not	go	into	true	solution	in	water	but	will	absorb	about
它	做	不是	去	进入	真的	解决方案	在	水	但	将要	吸收	关于

它不会完全溶于水，但会吸收大约

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	22	]
[	页	-	]

[第22页]

['fɪfti] [taɪmz] [ɪts] [oʊn] [weɪt] [ʌv; əv][ðə; ði]['wɔːtər] .

fifty	times	its	own	weight	of	the	water	.
五十	时代	它是	自己的	重量	的	这	水	.

相当于自身重量五十倍的水。

[streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [kɔːrs] ['streɪnər] [ænd; ənd] [kuːl] .

Strain	through	a	coarse	strainer	and	cool	.
拉紧	通过	一个	粗	滤网	和	凉爽的	.

用粗筛过滤，冷却。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ðen] ['redi] [fɔːr; fər] [ɪ'miːdiət] [juːz] .

It	is	then	ready	for	immediate	use	.
它	是	然后	准备好	为了	即时	使用	.

然后即可立即使用。

['sʌmtaɪmz] [ɪ'nʌf] [ɪz] [meɪd] [æt; ət][wʌn][taɪm][tuː; tə][læst][fɔːr; fər] ['sevrəl] [deɪz] ,
Sometimes enough is made at one time to last for several days ,
有时 足够的 是 制成 在 一 时间 到 最后的 为了 一些 天 ,

有时一次制作的量足够吃好几天。

[ɪn] [wɪtʃ] [keɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm] ['spɔɪlɪŋ] .
in which case it is best to add sufficient sugar to keep it from spoiling .
在 哪个 案件 它 是 最好的 到 添加 充足的 糖 到 保持 它 从 破坏 .

在这种情况下，最好加入足够的糖以防止其变质。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 23]
[页 -]

[第23页]

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 24]
[页 -]

[第24页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [viː]
EXERCISE NUMBER V
锻炼 数字 V

练习五

['friːzɪŋ] [pleɪn] [aɪs] [kriːm]
FREEZING PLAIN ICE CREAM
冷冻 清楚的 冰 奶油

冷冻原味冰淇淋

[friːz] [aɪs] [kriːmz] ['æftər][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['fɔrmjələz] ,
Freeze ice creams after the following formulas ,
冻结 冰 乳霜 后 这 下列的 公式 ,

按照以下配方冷冻冰淇淋:

[wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'djʊst] [tuː; tə][suːt][ðə; ði][kə'pæsəti][ʌv; əv][ðə; ði] ['friːzər] [juːst] .
which may be reduced to suit the capacity of the freezer used .
哪个 可能 是 减少 到 套装 这 容量 的 这 冰箱 用过的 .

可根据所用冰柜的容量进行调整。

[eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] [hoʊl] [kən'denst] [mɪlk] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] [fɔːr; fər] [eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv]
Eight pounds of whole condensed milk may be substituted for eight pounds of
八 磅 的 所有的 浓缩版 牛奶 可能 是 替代 为了 八 磅 的
[ðə; ði] [kriːm] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
the cream if desired .
这 奶油 如果 想要的 .

如果需要，可以用八磅全脂炼乳代替八磅奶油。

[fɪl] [aʊt] [ðə; ði]['rekɔːd; rɪ'kɔːd][blæŋk][ɑːn] ['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] .
Fill out the record blank on opposite page .
充满 出去 这 记录 空白的 在 对面的 页 .

请填写对面页的记录空白处。

[noʊ] . [wʌn] .
No . 1 .
不 . 1 .

第一名。

- [paʊndz] [ʌv; əv] - % [kriːm]
40 pounds of 20 % cream
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

[eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]
8 **pounds** **of** **sugar**
8 磅 的 糖

8磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
4 **ounces** **of** **vanilla** **extract**
4 盎司 的 香草 提炼

4盎司香草精

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['dʒelətɪn] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] ([siː] [peɪdʒ] -)
4 **ounces** **of** **gelatin** **if** **desired** **(** **See** **page** **21** **)**
4 盎司 的 明胶 如果 想要的 (看 页 -)

如果需要，可加入 4 盎司明胶（参见第 21 页）

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] .
No **.** **2** **.**
不 . 2 .

2号。

- [paʊndz] [ʌv; əv] - % [kriːm]
40 **pounds** **of** **20** **%** **cream**
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

[eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]
8 **pounds** **of** **sugar**
8 磅 的 糖

8磅糖

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
2 **ounces** **of** **vanilla** **extract**
2 盎司 的 香草 提炼

2盎司香草精

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['dʒelətɪn] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] ([siː] [peɪdʒ] -)
4 **ounces** **of** **gelatin** **if** **desired** **(** **See** **page** **21** **)**
4 盎司 的 明胶 如果 想要的 (看 页 -)

如果需要，可加入 4 盎司明胶（参见第 21 页）

1¼ [paʊndz] ['koʊkoʊ] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv]
1¼ **pounds** **cocoa** **dissolved** **in** **four** **pounds** **of**
1¼ 磅 可可 溶解 在 四 磅 的

1¼磅可可粉溶解在4磅.....

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][wɪð; wɪθ][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .
boiling **water** **with** **one** **pound** **of** **sugar** **.**
沸腾 水 和 一 磅 的 糖 .

一磅糖加入沸水。

(['tʃɔːklət] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .)
(**Chocolate** **may** **be** **used** **.** **)**
(巧克力 可能 是 用过的 .)

（可以使用巧克力。）

['sɪnəmən] [tuː; tə] [teɪst] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Cinnamon **to** **taste** **if** **desired** **.**
肉桂 到 品尝 如果 想要的 .

根据个人口味可加入适量肉桂粉。

[noʊ] . [θriː] .
No **.** **3** **.**
不 . 3 .

3号。

- [paʊndz] [ʌv; əv] - % [kriːm]
40 pounds of 20 % cream
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

[eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]
8 pounds of sugar
8 磅 的 糖

8磅糖

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'stræk]
2 ounces of vanilla extract
2 盎司 的 香草 提炼

2盎司香草精

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['kɔːfi]
2 pounds of coffee
2 磅 的 咖啡

2磅咖啡

([bɔɪl] , [streɪn] [ænd; ənd][juːz] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['fleɪvər][tuː; tə] [teɪst])
(boil , strain and use enough to flavor to taste)
(熬 , 拉紧 和 使用 足够的 到 味道 到 品尝)

（煮沸、过滤，取适量用于调味）

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['dʒelətɪn] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] ([siː] [peɪdʒ] -)
4 ounces of gelatin if desired (See page 21)
4 盎司 的 明胶 如果 想要的 (看 页 -)

如果需要，可加入 4 盎司明胶（参见第 21 页）

[noʊ] . [fɔːr] .
No . 4 .
不 . 4 .

4号。

- [paʊndz] [ʌv; əv] - % [kriːm]
40 pounds of 20 % cream
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

[eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]
8 pounds of sugar
8 磅 的 糖

8磅糖

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] [diː] [mɛnθ] ['sɪrəp]
1 pint of creme de menth syrup
1 品脱 的 奶油 德 精神 糖浆

1品脱薄荷奶油糖浆

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['dʒelətɪn] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] ([siː] [peɪdʒ] -)
4 ounces of gelatin if desired (See page 21)
4 盎司 的 明胶 如果 想要的 (看 页 -)

如果需要，可加入 4 盎司明胶（参见第 21 页）

['kʌlər] [peɪl] [griːn] .
Color pale green .
颜色 苍白 绿色的 .

颜色为浅绿色。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 25]
[页 -]

[第25页]

['eksərsaɪz] [viː] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE **V** **REPORT**
锻炼 V 报告

练习五报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbər] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀：

[ˌstændərdə'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化：

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pər] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pər] [sent] [fæt][ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pər] [sent] [fæt][ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændərdaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zər] [ju:st] _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ʌv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pər] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔ:lt] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ʌv; əv] ['sta:tiŋ] ['fri:zər] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['ri:tʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪərd][tu:; tə] [ri:tʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['fri:zɪŋ] [ɪz] [kəm'pli:tɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['toʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪərd] [tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _

Total	time	required	to	freeze
全部的	时间	必需的	到	冻结

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .

Give	proportion	.
给	部分	.

给出比例。

[eks] = [ðə; ðiː] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

x	=	the	pounds
x	=	这	磅

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	of	cream	used
英镑	的	奶油	用过的

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] :

TEMPERATURE	:
温度	:

温度:

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	of	milk	used
英镑	的	牛奶	用过的

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ʌv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _

Of	mix	entering	freezer
的	混合	进入	冰箱

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ʌv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	brine	when	mix	reaches	30°	F
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	:	Of	ice	cream	when	removed
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

Pounds
英镑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ʌv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _

Of	brine	at	this	time
的	盐水	在	这	时间

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons
加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	per	gallon
重量	每	加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pər] [sent] [fæt][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wʌz; wəz]['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔːr]['wɔːtər] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[riˈmaːks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɑːments] [ɑːn][aɪs] [kriːm] ['æftər][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑrdnd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **26** **]**
[页 -]

[第26页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] ['vaɪ, 'viː]
EXERCISE **NUMBER** **VI**
锻炼 数字 六年级

练习六

['meθədz] [ʌv; əv] ['meʒərɪŋ] [swel]
METHODS **OF** **MEASURING** **SWELL**
方法 的 测量 膨胀

测量肿胀的方法

[friːz] [wʌn][ɔːr] [mɔːr] ['bætʃɪz] [ʌv; əv][pleɪn][aɪs] [kriːm] [æz; əz] [ə'saɪnd] [ænd; ənd] ['meʒər] [ðə; ðɪ][pər] [sent] .
Freeze **one** **or** **more** **batches** **of** **plain** **ice** **cream** **as** **assigned** **and** **measure** **the** **per** **cent** **.**
冻结 一 或者 更多的 批次 的 清楚的 冰 奶油 作为 分配 和 措施 这 每 中心 .

按照要求冷冻一批或多批原味冰淇淋，并测量其百分比。

[ʌv; əv] [swel] [ɪn] [iːtʃ] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] ['fɑːloʊɪŋ] [weɪz] .
of **swell** **in** **each** **of** **the** **following** **ways** **.**
的 膨胀 在 每个 的 这 下列的 方式 .

膨胀以下列方式各有不同。

['rekɔːd; rɪ'kɔːd] [rɪ'zʌlts] [ɑːn][ðə; ðɪ] ['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] .
Record **results** **on** **the** **opposite** **page** **.**
记录 结果 在 这 对面的 页 .

把结果记录在背面。

[rɪ'siːt] :

Receipt	**:**
收据	:

收据:

[paʊndz] [ʌv; əv] - % [kriːm]

40	**pounds**	**of**	**20**	**%**	**cream**
-	磅	的	-	%	奶油

40磅20%的奶油

[eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]

8	**pounds**	**of**	**sugar**
8	磅	的	糖

8磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

4	**ounces**	**of**	**vanilla**	**extract**
4	盎司	的	香草	提炼

4盎司香草精

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['dʒelətɪn] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] ([siː] [peɪdʒ] -) [wʌn] .

4	**ounces**	**of**	**gelatin**	**if**	**desired**	**(**	**See**	**page**	**21**	**)**	**1**	**.**
4	盎司	的	明胶	如果	想要的	(	看	页	-	)	1	.

如果需要，可加入 4 盎司明胶（参见第 21 页）1.

['meʒər] [ðə; ði]['gælənz] [ʌv; əv][mɪks] [juːst] .

Measure	**the**	**gallons**	**of**	**mix**	**used**	**.**
措施	这	加仑	的	混合	用过的	.

测量所用混合物的加仑数。

[ðen] ['meʒər] [ɪn] ['pækɪŋ] [kænz][ðə; ði]['gælənz][ʌv; əv][aɪs] [kriːm] [əb'teɪnd] [ænd; ənd]['kælkjuleɪt][ðə; ði]

Then	**measure**	**in**	**packing**	**cans**	**the**	**gallons**	**of**	**ice**	**cream**	**obtained**	**and**	**calculate**	**the**
然后	措施	在	包装	罐头	这	加仑	的	冰	奶油	获得	和	计算	这

[pər] [sent] .

per	**cent**	**.**
每	中心	.

然后用包装罐量取所得冰淇淋的加仑数，并计算百分比。

[ʌv; əv] [swel] .

of	**swell**	**.**
的	膨胀	.

涌浪。

[ˌtuː'tuː] . [weɪ] [wʌn]['gælən][ʌv; əv][ðə; ði][mɪks] .

2	**.**	**Weigh**	**one**	**gallon**	**of**	**the**	**mix**	**.**
2	.	称重	一	加仑	的	这	混合	.

2. 称取一加仑混合物。

[weɪ] [ðə; ði][fɜːrst]['gælən][ænd; ənd][ðə; ði][læst]['gælən][ʌv; əv][aɪs] [kriːm] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði]

Weigh	**the**	**first**	**gallon**	**and**	**the**	**last**	**gallon**	**of**	**ice**	**cream**	**removed**	**from**	**the**
称重	这	第一的	加仑	和	这	最后的	加仑	的	冰	奶油	已移除	从	这

['friːzər] [ænd; ənd]['kælkjuleɪt][ðə; ði][pər] [sent] .

freezer	**and**	**calculate**	**the**	**per**	**cent**	**.**
冰箱	和	计算	这	每	中心	.

称量从冰箱中取出的第一加仑和最后一加仑冰淇淋的重量，并计算其百分比。

[ʌv; əv] [swel] [ɪn] [iːtʃ] [keɪs] . [θriː] .

of	**swell**	**in**	**each**	**case**	**.**	**3**	**.**
的	膨胀	在	每个	案件	.	3	.

3.

[teɪk]	[tuː]	['sæmpəlz]	,	['prefrəbli]	[frʌm; frəm]	['dɪfrənt]	['pækɪŋ]	[kænz]	[ʌv; əv]	[aɪs]	[kriːm]	[frʌm; frəm]
Take	**two**	**samples**	**,**	**preferably**	**from**	**different**	**packing**	**cans**	**of**	**ice**	**cream**	**from**
拿	二	样品	,	最好	从	不同的	包装	罐头	的	冰	奶油	从

[ðə; ði]	[seɪm]	['friːzər]	,
the	**same**	**freezer**	**,**
这	相同的	冰箱	,

取两个样品，最好是从同一台冰箱里不同包装的冰淇淋罐中取出。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

冰淇淋实验室指南(An ice cream laboratory guide)

[ænd; ənd] [dɪ'tɜ:rmɪn] [ðə; ði][pər][sent] .

and	determine	the	per	cent	.
和	决定	这	每	中心	.

并确定百分比。

[ʌv; əv] [swel] [baɪ][ðə; ði] ['meθəd] ['gɪv(ə)n][ɪn] ['bʊlətɪn] - [ʌv; əv][ðə; ði][wɪs'kɑ:nsɪn]['steɪʃ(ə)n][æz; əz] ['fɑ:loʊz] :

of	swell	by	the	method	given	in	Bulletin	241	of	the	Wisconsin	Station	as	follows	:
的	膨胀	经过	这	方法	给定	在	公告	-	的	这	威斯康星州	车站	作为	跟随	:

根据威斯康星气象站第 241 号公告中给出的方法，测量涌浪如下：

[teɪk] [ə; eɪ] - [ˌsi: 'si:] . ['sæmp(ə)l][ʌv; əv][aɪs] [kri:m] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['sæmplər] ['fɜ:rnɪʃt] [ju:; jʊ][ænd; ənd] [træns'fɜ:r][tu:; tə][ə; eɪ] - [ˌsi: 'si:] . ['bi:kər] ,

Take	a	50	cc	.	sample	of	ice	cream	with	the	sampler	furnished	you	and	transfer	to	a	300	cc	.	beaker	,
拿	一个	-	cc	.	样本	的	冰	奶油	和	这	采样器	提供	你	和	转移	到	一个	-	cc	.	烧杯	,

用提供的取样器取50毫升冰淇淋样品，转移到300毫升烧杯中。

['ju:zɪŋ][ɪg'zæktli] - [ˌsi: 'si:] . [ʌv; əv][hɑ:t]['wɔ:tər][tu:; tə] [melt] [ˌaɪ 'ti:] .

using	exactly	200	cc	.	of	hot	water	to	melt	it	.
使用	确切地	-	cc	.	的	热的	水	到	熔化	它	.

用200毫升热水将其融化。

[ðen] [træns'fɜ:r][ɔ:l][ʌv; əv] [ðɪs] [tu:; tə][ə; eɪ] - [ˌsi: 'si:] .

Then	transfer	all	of	this	to	a	250	cc	.
然后	转移	全部	的	这	到	一个	-	cc	.

然后把所有这些转移到一个 250 毫升的容器中。

['flɔrəns] [flæsk][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][wʌn][ɔ:r][ˌtu:'tu:][ˌsi: 'si:] . [ʌv; əv] ['i:θər] (['meʒərd]) [tu:; tə] [rɪ'du:s] [ðə; ði][foʊm] .

Florence	flask	and	add	1	or	2	cc	.	of	ether	(	measured	)	to	reduce	the	foam	.
佛罗伦萨	烧瓶	和	添加	1	或者	2	cc	.	的	醚	(	测量	)	到	减少	这	泡沫	.

将 1 或 2 毫升乙醚（已称量）加入佛罗伦萨烧瓶中，以减少泡沫。

[nekst][ˌeɪ di: 'di:] [ɪ'nʌf] ['wɔ:tər] ['meʒərd] [frʌm; frəm][ə; eɪ] [bju'ret] [tu:; tə] [fɪl] [ðə; ði][flæsk][tu:; tə][ðə; ði] [mɑ:rk] .

Next	add	enough	water	measured	from	a	burette	to	fill	the	flask	to	the	mark	.
下一个	添加	足够的	水	测量	从	一个	滴定管	到	充满	这	烧瓶	到	这	标记	.

接下来，用滴定管量取足够的水，将烧瓶加满至刻度线。

[ðə; ði] ['i:θər] [ænd; ənd]['wɔ:tər][rɪ'kwaɪərd] [ˌreprɪ'zent] [ðə; ði] [swel] .

The	ether	and	water	required	represent	the	swell	.
这	醚	和	水	必需的	代表	这	膨胀	.

所需的以太和水代表了膨胀。

['kælkjuleɪt][ðə; ði][pər][sent] .

Calculate	the	per	cent	.
计算	这	每	中心	.

计算百分比。

[ɪn] [iːtʃ] [keɪs] .
in **each** **case** **.**
在 每个 案件 .

每一种情况都是如此。

[wɪtʃ] ['meθəd] [duː][juː; jʊ] [kən'sɪdər] [ðə; ði] [moʊst] ['ækjərət] [fɔːr; fər] [kə'mɜːrʃ(ə)l] [juːz] [ænd; ənd] [waɪ] ?
Which **method** **do** **you** **consider** **the** **most** **accurate** **for** **commercial** **use** **and** **why** **?**
哪个 方法 做 你 考虑 这 最多 准确的 为了 商业的 使用 和 为什么 ?

您认为哪种方法最适用于商业用途，并且最准确？为什么？

[fɔːr; fər] [ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] [juːz] [ænd; ənd] [waɪ] ?
For **experimental** **use** **and** **why** **?**
为了 实验 使用 和 为什么 ?

用于实验用途？为什么？

[gɪv] ['speʃ(ə)l] [æd'væntɪdʒɪz] [ʌv; əv] [iːtʃ] [test] .
Give **special** **advantages** **of** **each** **test** **.**
给 特别的 优势 的 每个 测试 .

列举每项测试的具体优势。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **27** **]**
[页 -]

[第27页]

['eksərsaɪz] ['vaɪ, 'viː] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE **VI** **REPORT**
锻炼 六年级 报告

第六次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbər] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL :
膨胀 :

膨胀:

[ˌstændərdə'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION :
标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pər] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** . = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING :
冷冻 :

冷冻:

['stændərdaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zər] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ʌv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pər] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** .
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔ:lt] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ʌv; əv] ['staːtiŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'pliːtɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['toʊt(ə)l][taɪm][rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
x **=** **the** **pounds** = = = = = = =
x = 这 磅 _ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **cream** **used** = = = = = = =
英镑 的 奶油 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] :
TEMPERATURE **:**
温度 :

温度:

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **milk** **used** = = = = = = =
英镑 的 牛奶 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ʌv; əv][mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _
Of **mix** **entering** **freezer** = = = = = = =
的 混合 进入 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ʌv; əv][braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **when** **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
的 盐水 什么时候 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ʌv; əv][aɪs] [kri:m] [wen] [rɪ'mu:vd] _ _ _ _ _ _ _
MIX : **Of** **ice** **cream** **when** **removed** = = = = = = =
混合 : 的 冰 奶油 什么时候 已移除 _ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后的_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
Pounds = = = = = = =
英镑 _ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ʌv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **at** **this** **time** = = = = = = =
的 盐水 在 这 时间 _ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pər] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'ti:] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wʌz; wəz] ['dʒelətɪn] [ju:st] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtu:'tu:] [ɔ:r] [θri:] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔ:r] ['wɔ:tər] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[ri'ma:ks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɑ:ments] [ɑ:n] [aɪs] [kri:m] ['æftər] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['hɑrdnd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **28** **]**
[页 -]

[第28页]

['hɑ:rdnɪŋ] [aɪs] [kri:m]
HARDENING **ICE** **CREAM**
硬化 冰 奶油

冰淇淋变硬

[aɪs] [kriːm] [meɪ] [biː; bi] [ʌv; əv] [ðə; ði] [haɪɪst; 'haɪəst] ['kwɑːləti] [wen] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['friːzər]

Ice	cream	may	be	of	the	highest	quality	when	removed	from	the	freezer
冰	奶油	可能	是	的	这	最高	质量	什么时候	已移除	从	这	冰箱

[ænd; ənd] [jet] [biː; bi] ['ruːɪnd] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [hɑːrd] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [ʃɪp] [ən'les] [ðə; ði]

and	yet	be	ruined	before	it	becomes	hard	enough	to	ship	unless	the
和	然而	是	毁坏	前	它	变成	难的	足够的	到	船	除非	这

['hɑːrdnɪŋ] [ɪz] ['prɑːpərli] [ə'kɑːmplɪʃt] .

hardening	is	properly	accomplished	.
硬化	是	适当地	完成	.

冰淇淋从冰箱里拿出来时可能品质最佳，但如果硬化过程没有正确完成，那么在它变硬到可以运输之前就会变质。

[ðə; ði] [tuː] ['prɪnsəp(ə)l] ['meθədz] [ɪn] [juːz] [ɑːr; ər] [ðə; ði] [sɔːlt] [ænd; ənd] [aɪs] ['meθəd] [ænd; ənd] [ðə; ði]

The	two	principal	methods	in	use	are	the	salt	and	ice	method	and	the
这	二	主要的	方法	在	使用	是	这	盐	和	冰	方法	和	这

[ˌɑːrtɪ'fɪʃəli] [kuːld] [draɪ] ['hɑːrdnɪŋ] [ruːm] [wer] [ðə; ði] [kænz] [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm] [ɑːr; ər] ['sɪmpli] [set] [ɪn]

artificially	cooled	dry	hardening	room	where	the	cans	of	ice	cream	are	simply	set	in
人为地	冷却	干燥	硬化	房间	在哪里	这	罐头	的	冰	奶油	是	简单地	放	在

[ə; eɪ] ['veri] [koʊld] [ruːm] [ænd; ənd] ['hɑrdnd] [baɪ] [stɪl] [ɔːr] ['sɜːrkjəˌletɪŋ] [koʊld] [er] .

a	very	cold	room	and	hardened	by	still	or	circulating	cold	air	.
一个	非常	寒冷的	房间	和	硬化	经过	仍然	或者	循环	寒冷的	空气	.

目前主要有两种方法，分别是盐和冰法和人工冷却干式硬化室法，在人工冷却干式硬化室中，冰淇淋罐被简单地放置在非常冷的房间里，通过静止或循环的冷空气使其硬化。

[ðə; ði] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ʌv; əv] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [ruːm] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [meɪn'teɪnd] [æt; ət] [nɪr] ['zɪroʊ] [ef] .

The	temperature	of	such	a	room	should	be	maintained	at	near	zero	F	.
这	温度	的	这样的	一个	房间	应该	是	维持	在	靠近	零	F	.

这种房间的温度应该保持在接近零华氏度。

[wɪð; wɪθ] ['iːðər] ['meθəd] [ðə; ði] ['hɑːrdnɪŋ] ['prɑːses] [ʃʊd; ʃəd] [nɑːt] [rɪ'kwaɪər] [mɔːr] [ðæn; ðən] [twelv]

With	either	method	the	hardening	process	should	not	require	more	than	twelve
和	任何一个	方法	这	硬化	过程	应该	不是	要求	更多的	比	十二

['aʊərz] .

hours	.
小时	.

无论采用哪种方法，硬化过程所需时间都不应超过十二小时。

[ðə; ði] ['pækɪŋ] [kænz] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [koʊld] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [fɪld] [wɪð; wɪθ] [aɪs] [kriːm] ,

The	packing	cans	should	always	be	cold	before	they	are	filled	with	ice	cream	,
这	包装	罐头	应该	总是	是	寒冷的	前	他们	是	已填	和	冰	奶油	,

包装罐在装入冰淇淋之前必须保持低温。

[soʊ] [æz; əz] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['meltɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] ['bɑːtəm] .

so	as	to	prevent	melting	in	the	bottom	.
所以	作为	到	防止	融化	在	这	底部	.

以免底部融化。

[də'rekʃ(ə)nz] [fɔːr; fər] ['hɑːrdnɪŋ] [ɪn] [sɔːlt] [ænd; ənd] [aɪs] .

Directions	for	hardening	in	salt	and	ice	.
方向	为了	硬化	在	盐	和	冰	.

盐和冰的硬化方法。

['iːðər] ['ɔːrd(ə)neri] ['pækɪŋ] [tʌb] [ɔːr] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] [bɑːks] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] [ðɪs] ['pɜːrpəs] .

Either	ordinary	packing	tubs	or	a	large	box	may	be	used	for	this	purpose	.
任何一个	普通的	包装	浴缸	或者	一个	大的	盒子	可能	是	用过的	为了	这	目的	.

可以使用普通的包装桶或大箱子来达到这个目的。

[ɪf] [tʌb] [ɑːr; ər] [juːst] ,

If	tubs	are	used	,
如果	浴缸	是	用过的	,

如果使用浴缸，

['sɪmpli] [pæk] [wel] [wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd][aɪs] [mɪkst] [ɪn][ðə; ði][prə'pɔ:rʃ(ə)n][ʌv; əv][wʌn][tu:; tə] [eɪt] .

simply	pack	well	with	salt	and	ice	mixed	in	the	proportion	of	one	to	eight	.
简单地	盒	出色地	和	盐	和	冰	混合	在	这	部分	的	一	到	八	.

只需将盐和冰按 1:8 的比例混合，妥善包装即可。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['nesəseri] [tu:; tə] [ri:'pæk] [ðiːz] [tʌb] [tu:] [ɔ:r] [θri:] [taɪmz] [ə; eɪ] [deɪ] [ɪn]['ɔ:rdər][tu:; tə] [ki:p]

It	is	necessary	to	repack	these	tubs	two	or	three	times	a	day	in	order	to	keep
它	是	必要的	到	重新包装	这些	浴缸	二	或者	三	时代	一个	天	在	命令	到	保持

[ðə; ði][aɪs] [kri:m] [hɑ:rd] .

the	ice	cream	hard	.
这	冰	奶油	难的	.

为了保持冰淇淋的硬度，每天需要将这些冰淇淋桶重新包装两到三次。

[wen] ['sevrəl] [kænz][ʌv; əv][aɪs] [kri:m] [ɑ:r; ər][tu:; tə][bi:; bi] ['hɑrdnd] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm][ə; eɪ] ['betər]

When	several	cans	of	ice	cream	are	to	be	hardened	at	a	time	a	better
什么时候	一些	罐头	的	冰	奶油	是	到	是	硬化	在	一个	时间	一个	更好的

['meθəd] ,

method	,
方法	,

当需要一次性冷却多罐冰淇淋时，更好的方法是：

[mɔ:r] [ˌi:kə'nɑ:mɪk(ə)l][ɪn]['leɪbər][ænd; ənd] [mə'tɪriəl] ,

more	economical	in	labor	and	material	,
更多的	经济	在	劳动	和	材料	,

更节约劳动力和材料，

[ɪz][tu:; tə] [pæk] [ðə; ði] ['empti] [kænz][ʌp][tu:; tə][ðə; ði]['kʌvərz][ɪn][ə; eɪ][lɑ:rdʒ][bɑ:ks] ,

is	to	pack	the	empty	cans	up	to	the	covers	in	a	large	box	,
是	到	盒	这	空的	罐头	向上	到	这	封面	在	一个	大的	盒子	,

就是把空罐子装到大箱子里，罐盖都盖上。

['ju:zɪŋ][sɔ:lt][ænd; ənd][aɪs] , [wʌn][tu:; tə] [eɪt] .

using	salt	and	ice	,	one	to	eight	.
使用	盐	和	冰	,	一	到	八	.

用盐和冰，一到八。

[ðə; ði][sɔ:ft][aɪs] [kri:m] [ɪz] [pɔ:d] ['ɪntu:] [ðiːz] ['pɑ:rtli] [pækt] [kænz][ænd; ənd] [wen] [fʊl] [ðeɪ] [ɑ:r; ər]

The	soft	ice	cream	is	poured	into	these	partly	packed	cans	and	when	full	they	are
这	柔软的	冰	奶油	是	倾倒	进入	这些	部分	包装	罐头	和	什么时候	满的	他们	是

[kəm'pli:tli] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][aɪs][ænd; ənd][sɔ:lt]['mɪkstʃər] .

completely	covered	with	the	ice	and	salt	mixture	.
完全地	涵盖	和	这	冰	和	盐	混合物	.

将软冰淇淋倒入这些部分装满的罐子中，装满后，用冰和盐的混合物完全覆盖。

[wɪð; wɪθ] [sʌtʃ] [ə; eɪ][bɑ:ks][ˌaɪ 'ti:][ɪz][nɑ:t] ['nesəseri] [tu:; tə] [ri:'pæk] ['ɒf(tə)n] [ðæn; ðən] [twaɪs] [ə; eɪ] [deɪ] .

With	such	a	box	it	is	not	necessary	to	repack	oftener	than	twice	a	day	.
和	这样的	一个	盒子	它	是	不是	必要的	到	重新包装	更频繁	比	两次	一个	天	.

有了这样的箱子，一天无需重新打包超过两次。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	29	]
[	页	-	]

[第29页]

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	30	]
[	页	-	]

[第30页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌvi:ˌaɪ'aɪ]

EXERCISE	NUMBER	VII
锻炼	数字	七

练习七

['friːzɪŋ]	[fruːt]	[aɪs]	[kriːm]	—
FREEZING	**FRUIT**	**ICE**	**CREAM**	**—**
冷冻	水果	冰	奶油	—

冷冻水果冰淇淋——

['hɑːrdnɪŋ]	[ɪn]	[sɔːlt]	[ænd; ənd]	[aɪs]
HARDENING	**IN**	**SALT**	**AND**	**ICE**
硬化	在	盐	和	冰

盐和冰的硬化

[friːz]	[fruːt]	[aɪs]	[kriːmz]	['æftər][ðə; ði]	['fɑːloʊɪŋ]	['fɔːrmjələ]	,	['juːzɪŋ]	[sʌtʃ]	[ʌv; əv][ðə; ði]	['fleɪvərz][æz; əz]
Freeze	**fruit**	**ice**	**creams**	**after**	**the**	**following**	**formula**	**,**	**using**	**such**	**of**	**the**	**flavors**	**as**
冻结	水果	冰	乳霜	后	这	下列的	公式	,	使用	这样的	的	这	口味	作为

[ɑːr; ər]	[ə'saɪnd]	.
are	**assigned**	**.**
是	分配	.

按照以下配方制作水果冰淇淋，并使用指定的口味。

[fɪl]	[aʊt]	['rekɔːd; rɪ'kɔːd][blæŋk][ɑːn]	['ɑːpəzɪt]	[peɪdʒ]	.
Fill	**out**	**record**	**blank**	**on**	**opposite**	**page**	**.**
充满	出去	记录	空白的	在	对面的	页	.

请填写背面空白处的记录表格。

[rɪ'siːt]	:
Receipt	**:**
收据	:

收据：

-	[paʊndz]	[ʌv; əv]	-	%	[kriːm]
40	**pounds**	**of**	**20**	**%**	**cream**
-	磅	的	-	%	奶油

40磅20%的奶油

[eɪt]	[paʊndz]	[ʌv; əv]	['ʃʊgər]
8	**pounds**	**of**	**sugar**
8	磅	的	糖

8磅糖

[fɔːr]	['aʊnsɪz]	[ʌv; əv]	['dʒelətɪn]	[ɪn]	[fɔːr]	[paʊndz]	['wɔːtər]
4	**ounces**	**of**	**gelatin**	**in**	**4**	**pounds**	**water**
4	盎司	的	明胶	在	4	磅	水

4盎司明胶溶于4磅水中

[θriː]	[kwɔːts]	['pʌlpt]	[fruːt]
3	**quarts**	**pulped**	**fruit**
3	夸脱	纸浆	水果

3夸脱果浆

['kʌlər]	,	[ɪf]	[dɪ'zaɪrd]	.
Color	**,**	**if**	**desired**	**.**
颜色	,	如果	想要的	.

可根据需要添加颜色。

['fleɪvərz]	:
Flavors	**:**
口味	:

口味：

['paɪnæp(ə)l]	,	['ræzberi]	,	[piːtʃ]	,	['tʃeri]	,	['strɔːberi]	.
Pineapple	**,**	**raspberry**	**,**	**peach**	**,**	**cherry**	**,**	**strawberry**	**.**
菠萝	,	覆盆子	,	桃	,	樱桃	,	草莓	.

菠萝、覆盆子、桃子、樱桃、草莓。

['iːðər] [freʃ] [ɔːr] [kænd] [fruːt] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .
Either fresh or canned fruit may be used .
任何一个 新鲜的 或者 罐装 水果 可能 是 用过的 .

可以使用新鲜水果或罐装水果。

[ɪf] [ə; eɪ][ˌpɜːrpən'dɪkjələr] ['friːzər] [ɪz] [juːst] ,
If a perpendicular freezer is used ,
如果 一个 垂直 冰箱 是 用过的 ,

如果使用立式冷冻机，

[ðə; ði] [fruːt] [ʃʊd; ʃəd] [nɑːt] [biː; bi] ['ædɪd] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [aɪs] [kriːm] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] ,
the fruit should not be added until the ice cream begins to thicken ,
这 水果 应该 不是 是 额外 直到 这 冰 奶油 开始 到 加厚 ,

冰淇淋开始变稠之前，不要加入水果。

[wɪtʃ] [wɪl] [prɪ'vent] [ðə; ði] [fruːt] ['setlɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['friːzər] .
which will prevent the fruit settling to the bottom of the freezer .
哪个 将要 防止 这 水果 安顿 到 这 底部 的 这 冰箱 .

这样可以防止水果沉到冰箱底部。

['hɑːrdn] [ðɪs] [aɪs] [kriːm] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːlt] [ænd; ənd] [aɪs] ['mɪkstʃər] .
Harden this ice cream in a salt and ice mixture .
硬化 这 冰 奶油 在 一个 盐 和 冰 混合物 .

将冰淇淋放入盐和冰的混合物中使其凝固。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 31]
[页 -]

[第31页]

['eksərsaɪz] [ˌviːˌaɪ'aɪ] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE VII REPORT
锻炼 七 报告

第七次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbər] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt Number = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM : ICE CREAM :
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL :
膨胀 :

膨胀:

[ˌstændərdə'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION :
标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pər] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** . = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING :
冷冻 :

冷冻:

['stændərdaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zər] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ʌv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pər] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** .
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔːlt] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**salt**	**used**	= = = = = = =
英镑	盐	用过的	_ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :

TIME	**:**
时间	:

时间:

[ʌv; əv] ['staːtiŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _

Of	**starting**	**freezer**	= = = = = = =
的	开始	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

That	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**	= = = = = = =
那	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Required	**to**	**reach**	**30°**	**F**	= = = = = = =
必需的	到	抵达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'pliːtɪd] _ _ _ _ _ _ _

That	**freezing**	**is**	**completed**	= = = = = = =
那	冷冻	是	完全的	_ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['toʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _

Total	**time**	**required**	**to**	**freeze**	= = = = = = =
全部的	时间	必需的	到	冻结	_ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .

Give	**proportion**	**.**
给	部分	.

给出比例。

[eks] = [ðə; ðiː] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

x	**=**	**the**	**pounds**	= = = = = = =
x	=	这	磅	_ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**cream**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	奶油	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] :

TEMPERATURE	**:**
温度	:

温度:

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**milk**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	牛奶	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ʌv; əv][mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**	= = = = = = =
的	混合	进入	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ʌv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **when** **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
的 盐水 什么时候 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _
MIX **:** **Of** **ice** **cream** **when** **removed** = = = = = = =
混合 : 的 冰 奶油 什么时候 已移除 _ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
Pounds = = = = = = =
英镑 _ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ʌv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **at** **this** **time** = = = = = = =
的 盐水 在 这 时间 _ _ _ _ _ _ _

此时的盐水_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pər] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wʌz; wəz] ['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶？_____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː] [ɔːr] [θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3？_____

[ɪn] [mɪlk] [ɔːr] ['wɔːtər] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水？_____

[riˈmaːks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɑːments] [ɑːn] [aɪs] [kriːm] ['æftər] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['hɑrdnd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **32** **]**
[页 -]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌviːˌaɪ'aɪ'aɪ]

EXERCISE	NUMBER	VIII
锻炼	数字	八

练习题八

[nʌt] [aɪs] [kriːm]

NUT	ICE	CREAM
坚果	冰	奶油

坚果冰淇淋

[friːz] [nʌt] [aɪs] [kriːmz] [æz; əz] [ə'saɪnd] , ['juːzɪŋ] [ðə; ði] ['fɔːrmjələ] ['gɪv(ə)n] [bɪ'loʊ] .

Freeze	nut	ice	creams	as	assigned	,	using	the	formula	given	below	.
冻结	坚果	冰	乳霜	作为	分配	,	使用	这	公式	给定	以下	.

按照以下公式，按要求冷冻坚果冰淇淋。

[fɪl] [aʊt] [ðə; ði] ['rekɔːd; rɪ'kɔːd] [blæŋk] [ɑːn] ['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] .

Fill	out	the	record	blank	on	opposite	page	.
充满	出去	这	记录	空白的	在	对面的	页	.

请填写对面页的记录空白处。

['fleɪvərz] : ['wɔːlnʌt] , ['fɪlbərt] , ['ɑːmənd] [ænd; ənd] [pɪ'stæʃioʊˌpɪ'stɑːʃioʊ] .

Flavors	:	Walnut	,	filbert	,	almond	and	pistachio	.
口味	:	核桃	,	榛子	,	杏仁	和	开心果	.

口味：核桃、榛子、杏仁和开心果。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['betər] [ɪf] [ɔːl] [ʌv; əv] [ðiːz] , [ɪk'sept] [ðə; ði] ['wɔːlnʌts] ,

It	is	better	if	all	of	these	,	except	the	walnuts	,
它	是	更好的	如果	全部	的	这些	,	除了	这	核桃	,

除了核桃以外，其他所有食材最好都保留。

[ɑːr; ər] [blæntʃt] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ] [baɪ] ['skɔːldɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [skɪnz]

are	blanched	before	using	by	scalding	with	boiling	water	and	removing	the	skins
是	焯水	前	使用	经过	烫	和	沸腾	水	和	移除	这	皮肤

.

:

.

使用前先用沸水焯烫，然后去除外皮。

[prɪ'per] [ðə; ði] [nʌts] [baɪ] ['rʌnɪŋ] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [miːt] ['tʃɑːpər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə]

Prepare	the	nuts	by	running	them	through	a	meat	chopper	and	add	to
准备	这	坚果	经过	跑步	他们	通过	一个	肉	直升机	和	添加	到

[ðə; ði] [aɪs] [kriːm] ['æftər] [ˌaɪ 'tiː] ['friːzɪz] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] ['θɪkən] .

the	ice	cream	after	it	freezes	enough	to	begin	to	thicken	.
这	冰	奶油	后	它	冰冻	足够的	到	开始	到	加厚	.

将坚果用绞肉机绞碎，待冰淇淋冻至开始变稠后加入其中。

[rɪ'siːt] :

Receipt	:
收据	:

收据：

- [paʊndz] [ʌv; əv] - % [kriːm]

40	pounds	of	20	%	cream
-	磅	的	-	%	奶油

40磅20%的奶油

[eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]

8	pounds	of	sugar
8	磅	的	糖

8磅糖

[ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'stræktˌ]

2	**ounces**	**of**	**vanilla**	**extract**
2	盎司	的	香草	提炼

2盎司香草精

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['dʒelətɪn][ɪn][fɔːr] [paʊndz] ['wɔːtər]

4	**ounces**	**of**	**gelatin**	**in**	**4**	**pounds**	**water**
4	盎司	的	明胶	在	4	磅	水

4盎司明胶溶于4磅水中

[θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] [nʌt] [miːts]

3	**pounds**	**of**	**nut**	**meats**
3	磅	的	坚果	肉类

3磅坚果仁

[ɪf] [pɪ'stæʃioʊˌpɪ'stɑːʃioʊ] [nʌts] [ɑːr; ər] [juːst] , ['kʌlər][ðə; ðiˌ][aɪs] [kriːm] [ə; eɪ] [peɪl] [griːn] .

If	**pistachio**	**nuts**	**are**	**used**	**,**	**color**	**the**	**ice**	**cream**	**a**	**pale**	**green**	**.**
如果	开心果	坚果	是	用过的	,	颜色	这	冰	奶油	一个	苍白	绿色的	.

如果使用开心果，请将冰淇淋染成浅绿色。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**33**	**]**
[	页	-	]

[第33页]

['eksərsaɪz] [ˌviːˌaɪ'aɪ'aɪ] [rɪ'pɔːrt]

EXERCISE	**VIII**	**REPORT**
锻炼	八	报告

第八次演习报告

[deɪt] _

Date =

日期 _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbər] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = =

收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :

CREAM	**:**	**ICE**	**CREAM**	**:**
奶油	:	冰	奶油	:

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _

Age = = = = = = =

年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons = = = = = = =

加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _

Acidity = = = = = = =

酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight **per** **gallon** = = = = = = =

重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL :
膨胀 :

膨胀:

[ˌstændərdə'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION :
标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pər] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** . = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING :
冷冻 :

冷冻:

['stændərdaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zər] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ʌv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pər] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** .
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔ:lt] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ʌv; əv] ['staːtiŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'pliːtɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['toʊt(ə)l][taɪm][rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
x **=** **the** **pounds** = = = = = = =
x = 这 磅 _ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **cream** **used** = = = = = = =
英镑 的 奶油 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] :
TEMPERATURE **:**
温度 :

温度:

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **milk** **used** = = = = = = =
英镑 的 牛奶 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ʌv; əv][mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _
Of **mix** **entering** **freezer** = = = = = = =
的 混合 进入 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ʌv; əv][braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **when** **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
的 盐水 什么时候 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ʌv; əv][aɪs] [kri:m] [wen] [rɪ'mu:vd] _ _ _ _ _ _ _
MIX **:** **Of** **ice** **cream** **when** **removed** = = = = = = =
混合 : 的 冰 奶油 什么时候 已移除 _ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
Pounds = = = = = = =
英镑 _ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ʌv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **at** **this** **time** = = = = = = =
的 盐水 在 这 时间 _ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pər] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'ti:] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wʌz; wəz] ['dʒelətɪn] [ju:st] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶？_____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtu:'tu:] [ɔ:r] [θri:] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3？_____

[ɪn] [mɪlk] [ɔ:r] ['wɔ:tər] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水？_____

[ri'ma:ks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɑ:ments] [ɑ:n] [aɪs] [kri:m] ['æftər] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['hɑrdnd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **34** **]**
[页 -]

[第34页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌaɪ'ɛks]
EXERCISE **NUMBER** **IX**
锻炼 数字 第九章

练习九

[bɪsk] [aɪs] [kriːm]
BISQUE ICE CREAM
浓汤 冰 奶油

浓汤冰淇淋

[friːz] [bɪsk] [aɪs] [kriːm] ['æftər][ðə; ði] [beɪs] ['fɔːrmjələ]['gɪv(ə)n] [bɪ'loʊ] ,
Freeze bisque ice cream after the base formula given below ,
冻结 浓汤 冰 奶油 后 这 根据 公式 给定 以下 ,

按照以下基本配方冷冻浓汤冰淇淋:

['juːzɪŋ] [sʌtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['fleɪvərz][æz; əz][ɑːr; ər] [ə'saɪnd] .
using such of the following flavors as are assigned .
使用 这样的 的 这 下列的 口味 作为 是 分配 .

使用下列指定的口味。

[fɪl] [aʊt] [ðə; ði]['rekɔːd; rɪ'kɔːd][blæŋk][ɑːn] ['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] .
Fill out the record blank on opposite page .
充满 出去 这 记录 空白的 在 对面的 页 .

请填写对面页的记录空白处。

['fleɪvərz] : [ˌmækə'ruːn] , [spʌndʒ] [keɪk] , ['greɪpˌnʌts] , [ænd; ənd][nə'bɪˌskoʊ] ['weɪfəz] .
Flavors : Macaroons , sponge cake , grapenuts , and Nabisco wafers .
口味 : 马卡龙 , 海绵 蛋糕 , 葡萄干 , 和 纳贝斯克 晶圆 .

口味：马卡龙、海绵蛋糕、葡萄干麦片和纳贝斯克威化饼干。

[rɪ'siːt] :
Receipt :
收据 :

收据:

- [paʊndz] [ʌv; əv] - % [kriːm]
40 pounds of 20 % cream
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

[eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]
8 pounds of sugar
8 磅 的 糖

8磅糖

[θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
3 ounces of vanilla extract
3 盎司 的 香草 提炼

3盎司香草精

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['dʒelətɪn][ɪn][fɔːr] [paʊndz] ['wɔːtər]
4 ounces of gelatin in 4 pounds water
4 盎司 的 明胶 在 4 磅 水

4盎司明胶溶于4磅水中

[faɪv] [paʊndz] ['pʌlvəraizd] [bred] ['prɑːdʌkt] .
5 pounds pulverized bread product .
5 磅 粉碎的 面包 产品 .

5磅面包粉。

['eni] [bred] ['prɑːdʌkt] [juːst] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [draɪd] [sə'fɪʃntli] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['iːzəli]
Any bread product used should be dried sufficiently so that it may be easily
任何 面包 产品 用过的 应该 是 干燥 足够 所以 那 它 可能 是 容易地
[krʌʃt] ['ɪntuː] [faɪn] [krʌmz] .
crushed into fine crumbs .
碎 进入 美好的 面包屑 .

所用的面包制品应充分干燥，以便能够轻松碾碎成细屑。

[ɪf] [ˌpɜːrpən'dɪkjələr] ['friːzər] [ɪz] [juːst] ,
If **perpendicular** **freezer** **is** **used** **,**
如果 垂直 冰箱 是 用过的 ,

如果使用立式冷冻机，

[duː][nɑːt][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [krʌmz] [ʌn'tɪl][ðə; ði][aɪs] [kriːm] ['friːzɪz] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][bɪ'gɪn][tuː; tə] ['θɪkən]
do **not** **add** **the** **crumbs** **until** **the** **ice** **cream** **freezes** **enough** **to** **begin** **to** **thicken**
做 不是 添加 这 面包屑 直到 这 冰 奶油 冰冻 足够的 到 开始 到 加厚
.
:
.

不要等到冰淇淋冻得足够硬开始变稠后再加入面包屑。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 35]
[页 -]

[第35页]

['eksərsaɪz] [ˌaɪ'ɛks] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE **IX** **REPORT**
锻炼 第九章 报告

练习九报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbər] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀:

[ˌstændərdə'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pər] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændərdaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zər] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ʌv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pər] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔ:lt] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ʌv; əv] ['staːtiŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _

Of	**starting**	**freezer**	= = = = = = =
的	开始	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

That	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**	= = = = = = =
那	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Required	**to**	**reach**	**30°**	**F**	= = = = = = =
必需的	到	抵达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'pliːtɪd] _ _ _ _ _ _ _

That	**freezing**	**is**	**completed**	= = = = = = =
那	冷冻	是	完全的	_ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['toʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _

Total	**time**	**required**	**to**	**freeze**	= = = = = = =
全部的	时间	必需的	到	冻结	_ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .

Give	**proportion**	**.**
给	部分	.

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

x	**=**	**the**	**pounds**	= = = = = = =
x	=	这	磅	_ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**cream**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	奶油	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] :

TEMPERATURE	**:**
温度	:

温度:

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**milk**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	牛奶	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ʌv; əv][mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**	= = = = = = =
的	混合	进入	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ʌv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**	= = = = = = =
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ʌv; əv][aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**	= = = = = = =
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除	_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
Pounds = = = = = = =
英镑 _ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ʌv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **at** **this** **time** = = = = = = =
的 盐水 在 这 时间 _ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pər] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wʌz; wəz] ['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː] [ɔːr] [θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔːr] ['wɔːtər] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[riˈmaːks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɑːments] [ɑːn] [aɪs] [kriːm] ['æftər] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['hɑrdnd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **36** **]**
[页 -]

[第36页]

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **37** **]**
[页 -]

[第37页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [eks]
EXERCISE **NUMBER** **X**
锻炼 数字 X

练习题 X

['meɪkɪŋ] [brɪks] [ænd; ənd] ['fænsi]
MAKING **BRICKS** **AND** **FANCY**
制作 砖块 和 想要

制作砖块和花式

['məʊldɪd] [aɪs] [kri:mz]
MOULDED **ICE** **CREAMS**
模制 冰 乳霜

模制冰淇淋

[fri:z] [ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] [pleɪn] [aɪs] [kri:mz] [æz; əz] [ə'saɪnd] .
Freeze **the** **following** **plain** **ice** **creams** **as** **assigned** **.**
冻结 这 下列的 清楚的 冰 乳霜 作为 分配 .

按要求冷冻以下几种原味冰淇淋。

[fri:z] [ɪn] [ðə; ði] ['ɔ:rdər] ['gɪv(ə)n] .
Freeze **in** **the** **order** **given** **.**
冻结 在 这 命令 给定 .

按顺序冷冻。

[fɪl] [aʊt] ['rekɔ:d; rɪ'kɔ:d] [blæŋk] [ɑ:n] [ðə; ði] ['ɑ:pəzɪt] [peɪdʒ] [ænd; ənd] [meɪk] [brɪks] [ænd; ənd] [moʊldz] [ʌv; əv]
Fill **out** **record** **blank** **on** **the** **opposite** **page** **and** **make** **bricks** **and** **molds** **of**
充满 出去 记录 空白的 在 这 对面的 页 和 制作 砖块 和 模具 的
[ðə; ði] [aɪs] [kri:m] [æz; əz] [də'rektɪd] [bɪ'loʊ] .
the **ice** **cream** **as** **directed** **below** **.**
这 冰 奶油 作为 指导 以下 .

填写对面页的记录空白处，并按照以下说明制作冰淇淋砖和模具。

[rɪ'si:ts, ri:'si:ts] :
Receipts **:**
收据 :

收据:

[noʊ] . [wʌn] .
No **.** **1** **.**
不 . 1 .

第一名。

- [paʊndz] [ʌv; əv] - % [kri:m]
40 **pounds** **of** **20** **%** **cream**
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

[eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]
8 **pounds** **of** **sugar**
8 磅 的 糖

8磅糖

[faɪv] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['dʒelətɪn] [ɪn] [fɔ:r] [paʊndz] ['wɔ:tər]
5 **ounces** **of** **gelatin** **in** **4** **pounds** **water**
5 盎司 的 明胶 在 4 磅 水

5盎司明胶溶于4磅水中

[fɔ:r] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
4 **ounces** **of** **vanilla** **extract**
4 盎司 的 香草 提炼

4盎司香草精

[noʊ] . [ˌtu:'tu:] .
No **.** **2** **.**
不 . 2 .

2号。

- [paʊndz] [ʌv; əv] - % [kri:m]
40 pounds of 20 % cream
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

[eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]
8 pounds of sugar
8 磅 的 糖

8磅糖

[faɪv] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['dʒelətɪn][ɪn][fɔ:r] [paʊndz] ['wɔ:tər]
5 ounces of gelatin in 4 pounds water
5 盎司 的 明胶 在 4 磅 水

5盎司明胶溶于4磅水中

[wʌn][kwɔ:rt] ['pʌlpt] ['strɔ:berɪz]
1 quart pulped strawberries
1 夸脱 纸浆 草莓

1夸脱草莓泥

[fɔ:r] ['aʊnsɪz] ['strɔ:beri] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
4 ounces strawberry extract
4 盎司 草莓 提炼

4盎司草莓提取物

['kʌlər] [pɪŋk]
Color pink
颜色 粉色的

粉色

[noʊ] . [θri:] .
No . 3 .
不 . 3 .

3号。

- [paʊndz] [ʌv; əv] - % [kri:m]
40 pounds of 20 % cream
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

[eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]
8 pounds of sugar
8 磅 的 糖

8磅糖

[faɪv] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['dʒelətɪn][ɪn][fɔ:r] [paʊndz] ['wɔ:tər]
5 ounces of gelatin in 4 pounds water
5 盎司 的 明胶 在 4 磅 水

5盎司明胶溶于4磅水中

[θri:] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
3 ounces of vanilla extract
3 盎司 的 香草 提炼

3盎司香草精

1¼ [paʊndz] ['tʃɔ:klət] [wɪð; wɪθ][fɔ:r] [paʊndz] [ʌv; əv]['wɔ:tər][ænd; ənd]
1¼ pounds chocolate with 4 pounds of water and
1¼ 磅 巧克力 和 4 磅 的 水 和

1¼磅巧克力加4磅水，

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] (['koʊkoʊ] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪf] [dɪ'zaɪrd]) .
one pound of sugar (cocoa may be used if desired) .
一 磅 的 糖 (可可 可能 是 用过的 如果 想要的) .

一磅糖（如果需要，也可以用可可粉代替）。

[fɪl] [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ʌv; əv][ə; eɪ][fju:] ['sentər][moʊld] [brɪks] [wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] [aɪs] [kri:m] .

Fill	**the**	**outside**	**of**	**a**	**few**	**center**	**mold**	**bricks**	**with**	**vanilla**	**ice**	**cream**	**.**
充满	这	外部	的	一个	很少	中心	模具	砖块	和	香草	冰	奶油	.

在几个中心模具砖块的外侧填满香草冰淇淋。

['hɑ:rdn] [ɪn][ə; eɪ][sɔ:lt][ænd; ənd][aɪs]['mɪkstʃər][wʌn][pɑ:rt][sɔ:lt][tu:; tə] [tu:] [pɑ:rts][ʌv; əv][aɪs] .

Harden	**in**	**a**	**salt**	**and**	**ice**	**mixture**	**one**	**part**	**salt**	**to**	**two**	**parts**	**of**	**ice**	**.**
硬化	在	一个	盐	和	冰	混合物	一	部分	盐	到	二	部分	的	冰	.

将盐和冰按一份盐和两份冰的比例混合，使其凝固。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	**Pg**	**38**	**]**
[	页	-	]

[第38页]

[wen] [hɑ:rd] [wɪð'drɔ:] [ðə; ði]['sentər][moʊld][ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['strɔ:beri] [ɔ:r] ['tʃɔ:klət]

When	**hard**	**withdraw**	**the**	**center**	**mold**	**and**	**fill**	**with**	**the**	**strawberry**	**or**	**chocolate**
什么时候	难的	提取	这	中心	模具	和	充满	和	这	草莓	或者	巧克力

[aɪs] [kri:m] .

ice	**cream**	**.**
冰	奶油	.

待模具凝固后，取出中心模具，填入草莓或巧克力冰淇淋。

[ə'gen] [pæk] [ɪn][sɔ:lt][ænd; ənd][aɪs][tu:; tə] ['hɑ:rdn] .

Again	**pack**	**in**	**salt**	**and**	**ice**	**to**	**harden**	**.**
再次	盒	在	盐	和	冰	到	硬化	.

再次加入盐和冰使其变硬。

[fɪl] [ə; eɪ] [fju:] ['fænsi][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl][moʊldz][ænd; ənd] [pæk] [ɪn][ðə; ði][sɔ:lt][ænd; ənd][aɪs]['mɪkstʃər] [tɪl] [hɑ:rd]

Fill	**a**	**few**	**fancy**	**individual**	**molds**	**and**	**pack**	**in**	**the**	**salt**	**and**	**ice**	**mixture**	**till**	**hard**
充满	一个	很少	想要	个人	模具	和	盒	在	这	盐	和	冰	混合物	直到	难的

.

:

.

将盐和冰的混合物倒入几个漂亮的独立模具中，压实至变硬。

[i:tʃ] ['stu:d(ə)nt][ʃʊd; ʃəd] [meɪk] [ə; eɪ][θri:] ['leɪər] [traɪ] - ['kʌlərd] [brɪk] .

Each	**student**	**should**	**make**	**a**	**3**	**layer**	**tri**	**-**	**colored**	**brick**	**.**
每个	学生	应该	制作	一个	3	层	三	-	有色	砖	.

每个学生应该制作一个三层三色砖。

[fɜ:rst] [prɪ'per] [ðə; ði][moʊldz] , [ə'tætʃ] [jʊr; jər] [neɪm] [ænd; ənd] [pæk] [ɪn][sɔ:lt][ænd; ənd][aɪs][tu:; tə]

First	**prepare**	**the**	**molds**	**,**	**attach**	**your**	**name**	**and**	**pack**	**in**	**salt**	**and**	**ice**	**to**
第一的	准备	这	模具	,	附	你的	姓名	和	盒	在	盐	和	冰	到

[bɪ'kʌm] ['θɜ:rəli] [koʊld] .

become	**thoroughly**	**cold**	**.**
变得	彻底	寒冷的	.

首先准备好模具，贴上你的名字，然后用盐和冰块彻底冷却。

[æz; əz][ðə; ði] [və'nɪlə] [aɪs] [kri:m] [ɪz] [drɔ:n] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['fri:zər] [fɪl] [i:tʃ] [moʊld][wʌn][θɜ:rd] [fʊl]

As	**the**	**vanilla**	**ice**	**cream**	**is**	**drawn**	**from**	**the**	**freezer**	**fill**	**each**	**mold**	**one**	**third**	**full**
作为	这	香草	冰	奶油	是	绘制	从	这	冰箱	充满	每个	模具	一	第三	满的

[ænd; ənd] [pæk] [ɪn][ðə; ði][sɔ:lt][ænd; ənd][aɪs]['mɪkstʃər] ,

and	**pack**	**in**	**the**	**salt**	**and**	**ice**	**mixture**	**,**
和	盒	在	这	盐	和	冰	混合物	,

将香草冰淇淋从冰箱取出后，将每个模具装满三分之一，然后压入盐和冰的混合物。

[soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['hɑrdnd] [baɪ][ðə; ði] [taɪm] [ðə; ði] ['strɔːberi] [aɪs] [kriːm] [ɪz] ['redi] [tuː; tə]

so	that	it	will	be	hardened	by	the	time	the	strawberry	ice	cream	is	ready	to
所以	那	它	将要	是	硬化	经过	这	时间	这	草莓	冰	奶油	是	准备好	到

[biː; bi] [drɔːn] [ɔːf] .

be	drawn	off	.
是	绘制	离开	.

这样，当草莓冰淇淋可以舀出来的时候，它就变硬了。

[ðen] [fɪl] [ə'nʌðər] [wʌn] [θɜːrd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['strɔːberi] .

Then	fill	another	one	third	with	the	strawberry	.
然后	充满	其他	一	第三	和	这	草莓	.

然后用草莓填满剩下的三分之一。

['fɪnɪʃ] ['fɪlɪŋ] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['tʃɔːklət] ,

Finish	filling	with	the	chocolate	,
结束	填充	和	这	巧克力	,

最后填入巧克力。

['biːɪŋ] [ʃʊr] [tuː; tə] [hæv; həv] [ðə; ði] [brɪk] [soʊ] [fʊl] [ʌv; əv] [sɔːft] [kriːm] [ðæt] [noʊ] [braɪn] [kæn; kən] ['entər] ['ʌndər] [ðə; ði] [lɪd] .

being	sure	to	have	the	brick	so	full	of	soft	cream	that	no	brine	can	enter	under	the	lid	.
存在	当然	到	有	这	砖	所以	满的	的	柔软的	奶油	那	不	盐水	能	进入	在下面	这	盖	.

确保砖块里装满了软奶油，这样就不会有盐水从盖子下面渗进去。

[ker] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['teɪkən] [iːtʃ] [taɪm] [tuː; tə] [hæv; həv] [ðə; ði] [brɪks] [set] ['lev(ə)l] [ɪn] [ðə; ði] [sɔːlt] [ænd; ənd] [aɪs] .

Care	should	be	taken	each	time	to	have	the	bricks	set	level	in	the	salt	and	ice	.
关心	应该	是	已采取	每个	时间	到	有	这	砖块	放	等级	在	这	盐	和	冰	.

每次放置砖块时都应注意确保砖块在盐和冰中保持水平。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	39	]
[	页	-	]

[第39页]

['eksərsaɪz] [eks] [rɪ'pɔːrt]

EXERCISE	X	REPORT
锻炼	X	报告

练习 X 报告

[deɪt] _

Date	= =
日期	_ _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbər] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Receipt	Number	= = = = = = = = = = = = = = = =
收据	数字	_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :

CREAM	:	ICE	CREAM	:
奶油	:	冰	奶油	:

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _

Age	= = = = = = =
年龄	_ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀:

[ˌstændərdə'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pər] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændərdaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zər] [ju:st] _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ʌv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pər] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔːlt] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ʌv; əv] ['staːtiŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'pliːtɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['toʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
x **=** **the** **pounds** = = = = = = =
x = 这 磅 _ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **cream** **used** = = = = = = =
英镑 的 奶油 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] :
TEMPERATURE **:**
温度 :

温度:

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**milk**	**used**
英镑	的	牛奶	用过的

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ʌv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**
的	混合	进入	冰箱

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ʌv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

Pounds
英镑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ʌv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**at**	**this**	**time**
的	盐水	在	这	时间

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons
加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	**per**	**gallon**
重量	每	加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pər] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _

Per	**cent**	**fat**	**it**	**should**	**test**
每	中心	胖的	它	应该	测试

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wʌz; wəz] ['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _

Was	**gelatin**	**used**	**?**
曾是	明胶	用过的	?

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː] [ɔːr] [θriː] ? _ _ _ _ _ _ _

By	**method**	**1**	**,**	**2**	**or**	**3**	**?**
经过	方法	1	,	2	或者	3	?

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔːr] ['wɔːtər] ? _ _ _ _ _ _ _

In	**milk**	**or**	**water**	**?**
在	牛奶	或者	水	?

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[ri'maːks] :

Remarks	**:**
评论	:

评论:

['kɑːments] [ɑːn][aɪs] [kriːm] ['æftər][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑrdnd] :

Comments	**on**	**ice**	**cream**	**after**	**it**	**is**	**hardened**	**:**
评论	在	冰	奶油	后	它	是	硬化	:

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**40**	**]**
[	页	-	]

[第40页]

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**41**	**]**
[	页	-	]

[第41页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [saɪˌzaɪˌksaɪˌgzaɪ]

EXERCISE	**NUMBER**	**XI**
锻炼	数字	十一

练习题11

['kʌstərd] [aɪs] [kriːm]

CUSTARD	**ICE**	**CREAM**
蛋奶冻	冰	奶油

蛋奶冰淇淋

[friːz] ['kʌstərd] [aɪs] [kriːmz] ['æftər][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [rɪ'siːts, riː'siːts][æz; əz] [ə'saɪnd] [ænd; ənd] [fɪl] [aʊt]

Freeze	**custard**	**ice**	**creams**	**after**	**the**	**following**	**receipts**	**as**	**assigned**	**and**	**fill**	**out**
冻结	蛋奶冻	冰	乳霜	后	这	下列的	收据	作为	分配	和	充满	出去

[rɪ'pɔːrt][blæŋk][ɑːn] ['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] .

report	**blank**	**on**	**opposite**	**page**	**.**
报告	空白的	在	对面的	页	.

按照以下收据的要求冷冻蛋奶冰淇淋，并在背面空白处填写报告。

['kwɑːntətiz] ['gɪv(ə)n][ɑːr; ər][fɔːr; fər][hænd] ['friːzəz] .

Quantities	**given**	**are**	**for**	**hand**	**freezers**	**.**
数量	给定	是	为了	手	冷冻柜	.

所列数量适用于手持式冰柜。

[rɪ'siːts, riː'siːts] :

Receipts	**:**
收据	:

收据:

[noʊ] . [wʌn] .

No	**.**	**1**	**.**
不	.	1	.

第一名。

[sɪks] [kwɔːts] [ʌv; əv] [mɪlk]

6	**quarts**	**of**	**milk**
6	夸脱	的	牛奶

6夸脱牛奶

[θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]

3	**pounds**	**of**	**sugar**
3	磅	的	糖

3磅糖

- [egz]

24	**eggs**
-	鸡蛋

24个鸡蛋

- ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['kɔːrnstɑːrtʃ]

12	tablespoonfuls	of	cornstarch
-	汤匙	的	玉米淀粉

12汤匙玉米淀粉

[sɪks] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [və'nɪlə] [ɔːr][tuː; tə] [teɪst] .

6	tablespoonfuls	of	vanilla	or	to	taste	.
6	汤匙	的	香草	或者	到	品尝	.

6汤匙香草精，或根据口味调整。

[pʊt][ðə; ði][mɪlk]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ɪn][ə; eɪ][fə'riːnə][ɔːr]['dʌb(ə)l]['wɔːtər]['bɔɪlər] .

Put	the	milk	over	the	fire	in	a	farina	or	double	water	boiler	.
放	这	牛奶	超过	这	火	在	一个	法里纳	或者	双倍的	水	锅炉	.

将牛奶放在火上，用双层蒸锅或双层水蒸锅加热。

['mɔɪs(ə)n][ðə; ði]['kɔːrnstɑːrtʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld][mɪlk][soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] ['ædɪd]

Moisten	the	cornstarch	with	a	little	cold	milk	so	that	it	can	be	added
濡	这	玉米淀粉	和	一个	小的	寒冷的	牛奶	所以	那	它	能	是	额外

[tuː; tə][mɪlk] [wɪ'ðaʊt] ['lʌmpɪŋ] .

to	milk	without	lumping	.
到	牛奶	没有	聚集	.

用少量冷牛奶润湿玉米淀粉，这样加入牛奶中就不会结块。

[wen] [ðə; ði][mɪlk][ɪz][hɑːt] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə]

When	the	milk	is	hot	,	add	the	cornstarch	and	stir	until	it	begins	to
什么时候	这	牛奶	是	热的	,	添加	这	玉米淀粉	和	搅拌	直到	它	开始	到

['θɪkən] .

thicken	.
加厚	.

牛奶加热后，加入玉米淀粉，搅拌至开始变稠。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə]

Beat	the	eggs	and	sugar	together	until	light	and	then	add	them	to
打	这	鸡蛋	和	糖	一起	直到	光	和	然后	添加	他们	到

[ðə; ði][hɑːt][mɪlk] .

the	hot	milk	.
这	热的	牛奶	.

将鸡蛋和糖一起打发至蓬松，然后加入热牛奶中。

[kʊk] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , [teɪk] [frʌm; frəm]['faɪər] , ['fleɪvər][ænd; ənd] [kuːl] [ænd; ənd] [friːz] [seɪm]

Cook	a	few	minutes	,	take	from	fire	,	flavor	and	cool	and	freeze	same
厨师	一个	很少	分钟	,	拿	从	火	,	味道	和	凉爽的	和	冻结	相同的

[æz; əz][aɪs] [kriːm] .

as	ice	cream	.
作为	冰	奶油	.

煮几分钟，离火，调味，冷却后像冰淇淋一样冷冻。

['ʌðər] ['fleɪvərz][æz; əz] ['kɔːfi] [ɔːr] ['tʃɔːklət] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [baɪ] ['sʌbstitjuːtiŋ] [ðiːz] ['fleɪvərz][fɔːr; fər]

Other	flavors	as	coffee	or	chocolate	may	be	made	by	substituting	these	flavors	for
其他	口味	作为	咖啡	或者	巧克力	可能	是	制成	经过	替换	这些	口味	为了

[ðə; ði] [və'nɪlə] .

the	vanilla	.
这	香草	.

可以用咖啡或巧克力等其他口味的香料代替香草来制作其他口味。

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

No	.	2	.
不	.	2	.

2号。

[faɪv] [kwɔ:ts] [mɪlk]
5 **quarts** **milk**
5 夸脱 牛奶

5夸脱牛奶

[wʌn][kwɔ:rt] - % [kri:m]
1 **quart** **30** **%** **cream**
1 夸脱 - % 奶油

1夸脱30%奶油

[eɪt] [egz]
8 **eggs**
8 鸡蛋

8个鸡蛋

2½ [paʊndz] ['ʃʊgər]
2½ **pounds** **sugar**
2½ 磅 糖

2.5磅糖

[sɪks] ['teɪbl,spu:nfʊl] ['flaʊər]
6 **tablespoonfuls** **flour**
6 汤匙 面粉

6汤匙面粉

1½ ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [və'nɪlə] [ɔ:r][tu:; tə] [teɪst]
1½ **ounces** **of** **vanilla** **or** **to** **taste**
1½ 盎司 的 香草 或者 到 品尝

1.5盎司香草精或根据口味调整

['fɑ:loʊ] [də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n][fɔ:r; fər][noʊ] . [wʌn] .
Follow **directions** **given** **for** **No** **.** **1** **.**
跟随 方向 给定 为了 不 . 1 .

按照第 1 项的指示进行操作。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **42** **]**
[页 -]

[第42页]

[noʊ] . [θri:] .
No **.** **3** **.**
不 . 3 .

3号。

[ˌtu:'tu:] [kwɔ:ts] - % [kri:m]
2 **quarts** **30** **%** **cream**
2 夸脱 - % 奶油

2夸脱30%奶油

[fɔ:r] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [mɪlk]
4 **quarts** **of** **milk**
4 夸脱 的 牛奶

4夸脱牛奶

[θri:] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]
3 **pounds** **of** **sugar**
3 磅 的 糖

3磅糖

1½ [kwɔ:ts] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'oʊkə]
1½ **quarts** **Minute** **Tapioca**
1½ 夸脱 分钟 木薯

1.5夸脱速溶木薯粉

[joʊk] [ʌv; əv][fɔːr] [egz]
yolks **of** **4** **eggs**
蛋黄 的 4 鸡蛋

4个鸡蛋的蛋黄

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [sɔːlt]
1 **teaspoonful** **salt**
1 一茶匙 盐

1茶匙盐

[fɔːr] ['tiːspuːn,fʊl] ['leмən] ['ekstrækt; ɪk'stræktˌ]
4 **teaspoonfuls** **lemon** **extract**
4 茶匙 柠檬 提炼

4茶匙柠檬提取物

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [roʊz] ['ekstrækt; ɪk'stræktˌ]
2 **teaspoonfuls** **rose** **extract**
2 茶匙 玫瑰 提炼

2茶匙玫瑰提取物

[kʊk] [ðə; ði][ˌtæpi'oʊkə][ɪn] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [mɪlk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] ,
Cook **the** **tapioca** **in** **two** **quarts** **of** **milk** **for** **10** **minutes** **,**
厨师 这 木薯 在 二 夸脱 的 牛奶 为了 - 分钟 ,

将木薯粉放入两夸脱牛奶中煮10分钟，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [rest] [ʌv; əv][ðə; ði] [mɪlk] , [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][sɔːlt] .
then **add** **the** **rest** **of** **the** **milk** **,** **the** **sugar** **and** **salt** **.**
然后 添加 这 休息 的 这 牛奶 , 这 糖 和 盐 .

然后加入剩余的牛奶、糖和盐。

[kʊk] [ten] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .
Cook **ten** **minutes** **longer** **.**
厨师 十 分钟 更长 .

再煮十分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [eg] [joʊk] [wel] ['biːtn] .
Remove **from** **fire** **and** **add** **the** **egg** **yolks** **well** **beaten** **.**
消除 从 火 和 添加 这 蛋 蛋黄 出色地 被打败 .

从火上移开，加入打散的蛋黄。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ekstrækt; ɪk'stræktˌ] , [kuːl] , [ænd; ənd] [friːz] .
Then **add** **the** **extract** **,** **cool** **,** **and** **freeze** **.**
然后 添加 这 提炼 , 凉爽的 , 和 冻结 .

然后加入提取物，冷却，冷冻。

[wen] ['nɪrli] [dʌn] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [kriːm] ['priːviəsli] ['biːtn] [tuː; tə] [stɪf] [frɔːθ] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ]
When **nearly** **done** **,** **add** **the** **cream** **previously** **beaten** **to** **stiff** **froth** **and** **finish**
什么时候 几乎 完毕 , 添加 这 奶油 之前 被打败 到 僵硬的 泡沫 和 结束
['friːzɪŋ] .
freezing **.**
冷冻 .

快要完成时，加入之前打发至硬性发泡的奶油，继续冷冻至完成。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **43** **]**
[页 -]

[第43页]

['eksərsaɪz] [saɪˌzaɪˌksaɪˌgzaɪ] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE **XI** **REPORT**
锻炼 十一 报告

第十一次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'si:t] ['nʌmbər] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kri:m] : [aɪs] [kri:m] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀：

[ˌstændərdə'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化：

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pər] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pər] [sent] [fæt][ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændərdaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zər] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ʌv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pər] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔ:lt] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ʌv; əv] ['sta:tiŋ] ['fri:zər] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['ri:tʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪərd][tu:; tə] [ri:tʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['fri:zɪŋ] [ɪz] [kəm'pli:tɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['toʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪərd][tu:; tə] [fri:z] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .

Give	**proportion**	**.**
给	部分	.

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

x	**=**	**the**	**pounds**	= = = = = = =
x	=	这	磅	_ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**cream**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	奶油	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] :

TEMPERATURE	**:**
温度	:

温度:

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**milk**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	牛奶	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ʌv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**	= = = = = = =
的	混合	进入	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ʌv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**	= = = = = = =
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**	= = = = = = =
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除	_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	= = = = = = =
英镑	_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ʌv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**at**	**this**	**time**	= = = = = = =
的	盐水	在	这	时间	_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons	= = = = = = =
加仑	_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	**per**	**gallon**	= = = = = = =
重量	每	加仑	_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pər] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _

Per	**cent**	**fat**	**it**	**should**	**test**	= = = = = = =
每	中心	胖的	它	应该	测试	_ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wʌz; wəz]['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _

Was	gelatin	used	?
曾是	明胶	用过的	?

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶？_____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] ? _ _ _ _ _ _ _

By	method	1	,	2	or	3	?
经过	方法	1	,	2	或者	3	?

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3？_____

[ɪn] [mɪlk] [ɔːr]['wɔːtər] ? _ _ _ _ _ _ _

In	milk	or	water	?
在	牛奶	或者	水	?

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水？_____

[riˈmaːks] :

Remarks	:
评论	:

评论：

['kɑːments] [ɑːn][aɪs] [kriːm] ['æftər][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑrdnd] :

Comments	on	ice	cream	after	it	is	hardened	:
评论	在	冰	奶油	后	它	是	硬化	:

对冰淇淋凝固后的评价：

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	44	]
[	页	-	]

[第44页]

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	45	]
[	页	-	]

[第45页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌɛksˌaɪ'aɪ]

EXERCISE	NUMBER	XII
锻炼	数字	十二

练习十二

[pɑːr'feɪ] [ɔːr] [frentʃ] [aɪs] [kriːm]

PARFAIT	OR	FRENCH	ICE	CREAM
芭菲	或者	法语	冰	奶油

芭菲或法式冰淇淋

[friːz] [ðə; ðɪ] ['fɑːloʊɪŋ] [rɪ'siːts, riː'siːts][æz; əz] [ə'saɪnd] [ænd; ənd] [fɪl] [aʊt] [rɪ'pɔːrt] [blæŋk][ɑːn] ['ɑːpəzɪt]

Freeze	the	following	receipts	as	assigned	and	fill	out	report	blank	on	opposite
冻结	这	下列的	收据	作为	分配	和	充满	出去	报告	空白的	在	对面的

[peɪdʒ] .

page	.
页	.

按要求冻结以下收据，并在背面空白处填写报告。

[rɪ'siːts, riː'siːts] :

Receipts	:
收据	:

收据：

[noʊ] . [wʌn] .

No	.	1	.
不	.	1	.

第一名。

- [paʊndz] [ʌv; əv] - % [kriːm]
40 pounds of 20 % cream
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

- [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]
10 pounds of sugar
- 磅 的 糖

10磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
4 ounces of vanilla extract
4 盎司 的 香草 提炼

4盎司香草精

[eɪt]['dʌz(ə)n] [egz] [wel] ['biːtn]
8 dozen eggs well beaten
8 打 鸡蛋 出色地 被打败

8打鸡蛋，打散

[biːt] [ðə; ði] [eg] [joʊk] [tɪl] [smuːð] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [biːt] [ə'gen] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .
Beat the egg yolks till smooth , add the sugar , and beat again till it is dissolved .
打 这 蛋 蛋黄 直到 光滑的 , 添加 这 糖 , 和 打 再次 直到 它 是 溶解 .

将蛋黄打发至顺滑，加入糖，再打发至糖溶解。

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] [ænd; ənd][stɜːr]['ɪntuː][ðə; ði] [joʊk] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Beat the whites to a stiff froth and stir into the yolks and sugar .
打 这 白人 到 一个 僵硬的 泡沫 和 搅拌 进入 这 蛋黄 和 糖 .

将蛋白打发至硬性发泡，然后拌入蛋黄和糖中。

[mɪks][ɔːl][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [kriːm] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər][tuː; tə][ə; eɪ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] - [dɪ'griːz] [ef] . [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Mix all with the cream and cook in a double boiler to a temperature of 180 degrees F . for 15 minutes .
混合 全部 和 这 奶油 和 厨师 在 一个 双倍的 锅炉 到 一个 温度 的 - 学位 F . 为了 - 分钟 .

将所有材料与奶油混合，隔水加热至华氏180度，煮15分钟。

[kuːl] [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [ef] . , [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [friːz] .
Cool to 40 degrees F . , add vanilla and freeze .
凉爽的 到 - 学位 F . , 添加 香草 和 冻结 .

冷却至华氏40度，加入香草精，冷冻。

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] .
No . 2 .
不 . 2 .

2号。

- [paʊndz] [ʌv; əv] - % [kriːm]
40 pounds of 28 % cream
- 磅 的 - % 奶油

40磅28%奶油

- [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]
10 pounds of sugar
- 磅 的 糖

10磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

4	**ounces**	**of**	**vanilla**	**extract**
4	盎司	的	香草	提炼

4盎司香草精

[eɪt]['dʌz(ə)n] [egz] [wel] ['biːtn]

8	**dozen**	**eggs**	**well**	**beaten**
8	打	鸡蛋	出色地	被打败

8打鸡蛋，打散

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [krʌʃt] ['strɔːberɪz]

2	**quarts**	**crushed**	**strawberries**
2	夸脱	碎	草莓

2夸脱碎草莓

[biːt] [hoʊl] [egz] [tə'geðər] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][mɪks][ænd; ənd] [friːz] ,

Beat	**whole**	**eggs**	**together**	**,**	**add**	**to**	**the**	**mix**	**and**	**freeze**	**,**
打	所有的	鸡蛋	一起	,	添加	到	这	混合	和	冻结	,

将整个鸡蛋打散，加入混合物中，然后冷冻。

[ɔːr][ðə; ði] [waɪts] [meɪ] [biː; bi] ['biːtn] ['seprətli] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] [ænd; ənd] ['ædɪd] ['æftər][ðə; ði][mɪks][ɪz]

or	**the**	**whites**	**may**	**be**	**beaten**	**separately**	**if**	**desired**	**and**	**added**	**after**	**the**	**mix**	**is**
或者	这	白人	可能	是	被打败	分别地	如果	想要的	和	额外	后	这	混合	是

['pɑːrtli]['froʊz(ə)n] .

partly	**frozen**	**.**
部分	冷冻	.

或者，如果需要，可以将蛋白单独打发，并在混合物部分冷冻后加入。

[noʊ] . [θriː] .

No	**.**	**3**	**.**
不	.	3	.

3号。

- [paʊndz] [ʌv; əv] - % [kriːm]

40	**pounds**	**of**	**25**	**%**	**cream**
-	磅	的	-	%	奶油

40磅25%奶油

- [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]

12	**pounds**	**of**	**sugar**
-	磅	的	糖

12磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

4	**ounces**	**of**	**vanilla**	**extract**
4	盎司	的	香草	提炼

4盎司香草精

[fɔːr] [paʊndz] [tʃɑːpt] ['wɔːlnʌt] [miːts]

4	**pounds**	**chopped**	**walnut**	**meats**
4	磅	切碎	核桃	肉类

4磅切碎的核桃仁

[joʊk] [ʌv; əv][eɪt]['dʌz(ə)n] [egz]

yolks	**of**	**8**	**dozen**	**eggs**
蛋黄	的	8	打	鸡蛋

8打鸡蛋的蛋黄

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**46**	**]**
[	页	-	]

[第46页]

[biːt] [ðə; ði] [eg] [joʊk] [tɪl] [smuːð] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [biːt] [ə'gen] .
Beat **the** **egg** **yolks** **till** **smooth** **,** **add** **the** **sugar** **and** **beat** **again** **.**
打 这 蛋 蛋黄 直到 光滑的 , 添加 这 糖 和 打 再次 .

将蛋黄打发至顺滑，加入糖，再打发一次。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði] [kriːm] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [ef] . [fɔːr; fər]
Then **add** **to** **the** **cream** **and** **cook** **in** **double** **boiler** **to** **180** **degrees** **F** **.** **for**
然后 添加 到 这 奶油 和 厨师 在 双倍的 锅炉 到 - 学位 F . 为了
- ['mɪnɪts] .
15 **minutes** **.**
- 分钟 .

然后加入奶油，隔水加热至华氏180度，煮15分钟。

[kuːl] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] ['bæləns] [ʌv; əv][ðə; ði][mɪks][ænd; ənd] [friːz] .
Cool **,** **add** **the** **balance** **of** **the** **mix** **and** **freeze** **.**
凉爽的 , 添加 这 平衡 的 这 混合 和 冻结 .

冷却后，加入剩余的混合物，然后冷冻。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[**Pg** **47** **]**
[页 -]

[第47页]

['eksərsaɪz] [ˌɛksˌaɪ'aɪ] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE **XII** **REPORT**
锻炼 十二 报告

第十二次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbər] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL :
膨胀 :

膨胀:

[ˌstændərdə'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION :
标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pər] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** . = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING :
冷冻 :

冷冻:

['stændərdaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zər] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ʌv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pər] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** .
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔ:lt] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

冰淇淋实验室指南(An ice cream laboratory guide)
第3/5页

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ʌv; əv] ['staːtiŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'pliːtɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['toʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
x **=** **the** **pounds** = = = = = = =
x = 这 磅 _ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **cream** **used** = = = = = = =
英镑 的 奶油 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] :
TEMPERATURE **:**
温度 :

温度:

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **milk** **used** = = = = = = =
英镑 的 牛奶 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ʌv; əv][mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**	= = = = = = =
的	混合	进入	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ʌv; əv][braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**	= = = = = = =
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ʌv; əv][aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**	= = = = = = =
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除	_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	= = = = = = =
英镑	_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ʌv; əv][braɪn][æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**at**	**this**	**time**	= = = = = = =
的	盐水	在	这	时间	_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons	= = = = = = =
加仑	_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pər]['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	**per**	**gallon**	= = = = = = =
重量	每	加仑	_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pər] [sent] [fæt][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _

Per	**cent**	**fat**	**it**	**should**	**test**	= = = = = = =
每	中心	胖的	它	应该	测试	_ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wʌz; wəz]['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _

Was	**gelatin**	**used**	**?**	= = = = = = =
曾是	明胶	用过的	?	_ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] ? _ _ _ _ _ _ _

By	**method**	**1**	**,**	**2**	**or**	**3**	**?**	= = = = = = =
经过	方法	1	,	2	或者	3	?	_ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔːr]['wɔːtər] ? _ _ _ _ _ _ _

In	**milk**	**or**	**water**	**?**	= = = = = = =
在	牛奶	或者	水	?	_ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[ri'maːks] :

Remarks	**:**
评论	:

评论:

['kɑːments] [ɑːn][aɪs] [kriːm] ['æftər][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑrdnd] :

Comments	**on**	**ice**	**cream**	**after**	**it**	**is**	**hardened**	**:**
评论	在	冰	奶油	后	它	是	硬化	:

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 48]
[页 -]

[第48页]

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 49]
[页 -]

[第49页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌɛksˌaɪ'aɪ'aɪ]
EXERCISE NUMBER XIII
锻炼 数字 十三

第十三号练习

['pudiŋz]
PUDDINGS
布丁

布丁

[friːz] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['pudiŋz] [æz; əz] [ə'saɪnd] [ænd; ənd] [fɪl] [aʊt] [rɪ'pɔːrt] [blæŋk] [ɑːn] ['ɑːpəzɪt]
Freeze the following puddings as assigned and fill out report blank on opposite
冻结 这 下列的 布丁 作为 分配 和 充满 出去 报告 空白的 在 对面的
[peɪdʒ] .
page .
页 .

请按要求冷冻以下布丁，并在背面空白处填写报告。

[rɪ'siːts, riː'siːts] :
Receipts :
收据 :

收据:

[noʊ] . [wʌn] . — ['nesəlˌroʊd] .
No . 1 . — Nesselrode .
不 . 1 . — 内塞尔罗德 .

第一名——内塞尔罗德。

- [paʊndz] - % [kriːm]
32 pounds 28 % cream
- 磅 - % 奶油

32磅 28%奶油

- ['dʌz(ə)n] [egz]
10 dozen eggs
- 打 鸡蛋

10打鸡蛋

- [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]
10 pounds of sugar
- 磅 的 糖

10磅糖

[sɪks] ['aʊnsɪz] [və'nɪlə]
6 ounces vanilla
6 盎司 香草

6盎司香草

[fɔːr] [paʊndz] [tʃɑːpt] ['wɔːlnʌt] [miːts]
4 pounds chopped walnut meats
4 磅 切碎 核桃 肉类

4磅切碎的核桃仁

[θriː] [paʊndz] [tʃɑːpt] ['kændid] ['tʃeriːz]
3 **pounds** **chopped** **candied** **cherries**
3 磅 切碎 脯 樱桃

3磅切碎的蜜饯樱桃

[θriː] [paʊndz] [tʃɑːpt] ['kændid] [fruːts]
3 **pounds** **chopped** **candied** **fruits**
3 磅 切碎 脯 水果

3磅切碎的蜜饯

[fɔːr] [paʊndz] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz]
4 **pounds** **chopped** **raisins**
4 磅 切碎 葡萄干

4磅切碎的葡萄干

[kʊk] [ðə; ði] [eg] [joʊk] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [kriːm] .
Cook **the** **egg** **yolks** **with** **the** **cream** **.**
厨师 这 蛋 蛋黄 和 这 奶油 .

将蛋黄与奶油一起煮熟。

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [wen] ['pɑːrtli]['froʊz(ə)n] .
Beat **the** **whites** **and** **add** **when** **partly** **frozen** **.**
打 这 白人 和 添加 什么时候 部分 冷冻 .

将蛋白打发，待其半冻状态时加入。

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] — ['ɪŋglɪʃ] [plʌm] .
No **.** **2** **—** **English** **Plum** **.**
不 . 2 — 英语 李子 .

2号——英国李子。

- [paʊndz] - % [kriːm]
32 **pounds** **25** **%** **cream**
- 磅 - % 奶油

32磅 25%奶油

[eɪt]['dʌz(ə)n] [egz]
8 **dozen** **eggs**
8 打 鸡蛋

8打鸡蛋

- [paʊndz] ['ʃʊgər]
12 **pounds** **sugar**
- 磅 糖

12磅糖

[θriː] [paʊndz] ['koʊkoʊ][ɔːr] ['tʃɔːklət]
3 **pounds** **cocoa** **or** **chocolate**
3 磅 可可 或者 巧克力

3磅可可粉或巧克力

[faɪv] [paʊndz] [ə'sɔːrtɪd] [fruːts] [ðæt] [duː][nɑːt] [pʌlp]
5 **pounds** **assorted** **fruits** **that** **do** **not** **pulp**
5 磅 各种各样的 水果 那 做 不是 纸浆

5磅什锦水果，无需打成泥。

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz]
2 **pounds** **seeded** **raisins**
2 磅 播种 葡萄干

2磅带籽葡萄干

[θriː] [paʊndz] [deɪts]
3 **pounds** **dates**
3 磅 日期

3磅枣

[fɔːr] [paʊndz] ['wɔːlnʌt] [miːts]
4 **pounds** **walnut** **meats**
4 磅 核桃 肉类

4磅核桃仁

[fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [graʊnd] ['sɪnəmən]
4 **tablespoonfuls** **ground** **cinnamon**
4 汤匙 地面 肉桂

4汤匙肉桂粉

[wʌn] ['teblspʊn,fʊl] ['dʒɪndʒər]
1 **tablespoonful** **ginger**
1 一汤匙 姜

1汤匙姜

[wʌn] ['teblspʊn,fʊl] [graʊnd] [kloʊvz]
1 **tablespoonful** **ground** **cloves**
1 一汤匙 地面 丁香

1汤匙丁香粉

[juːz] [ðə; ði] [egz] [æz; əz] [də'rektɪd] ['ʌndər] [rɪ'siːt] ['nʌmbər] [wʌn] .
Use **the** **eggs** **as** **directed** **under** **receipt** **number** **one** **.**
使用 这 鸡蛋 作为 指导 在下面 收据 数字 一 .

按照收据一中的说明使用鸡蛋。

[tʃɑːp] [ðə; ði] [fruːts] [ænd; ənd] [nʌts] [faɪn] .
Chop **the** **fruits** **and** **nuts** **fine** **.**
劈 这 水果 和 坚果 美好的 .

将水果和坚果切碎。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **50** **]**
[页 -]

[第50页]

[noʊ] . [θriː] . — [fruːt] ['pʊdɪŋ]
No **.** **3** **.** **—** **Fruit** **Pudding**
不 . 3 . — 水果 布丁

3.——水果布丁

- [paʊndz] - % [kriːm]
32 **pounds** **10** **%** **cream**
- 磅 - % 奶油

32磅 10%奶油

[eɪt] [paʊndz] [hoʊl] [kən'denst] [mɪlk]
8 **pounds** **whole** **condensed** **milk**
8 磅 所有的 浓缩版 牛奶

8磅全脂炼乳

[eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]
8 **pounds** **of** **sugar**
8 磅 的 糖

8磅糖

[faɪv] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['dʒelətɪn] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][pɑːrt][ʌv; əv] [kriːm]
5 **ounces** **of** **gelatin** **dissolved** **in** **part** **of** **cream**
5 盎司 的 明胶 溶解 在 部分 的 奶油

5盎司明胶溶于部分奶油中

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [tʃɑːpt] ['tʃeriːz]
2 **pounds** **chopped** **cherries**
2 磅 切碎 樱桃

2磅切碎的樱桃

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz]
2 **pounds** **chopped** **raisins**
2 磅 切碎 葡萄干

2磅切碎的葡萄干

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [tʃɑːpt] [nʌts]
2 **pounds** **chopped** **nuts**
2 磅 切碎 坚果

2磅碎坚果

1½ [kwɔːts] ['ʃeri] [waɪn]
1½ **quarts** **sherry** **wine**
1½ 夸脱 雪利酒 葡萄酒

1.5夸脱雪利酒

[soʊk] [ðə; ði] [fruːt] ['oʊvər] [naɪt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃeri] [waɪn] .
Soak **the** **fruit** **over** **night** **in** **the** **sherry** **wine** **.**
浸泡 这 水果 超过 夜晚 在 这 雪利酒 葡萄酒 .

将水果浸泡在雪利酒中过夜。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 51]
[页 -]

[第51页]

['eksərsaɪz] [ˌɛksˌaɪˈaɪˈaɪ] [rɪˈpɔːrt]
EXERCISE **XIII** **REPORT**
锻炼 十三 报告

第十三次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪˈsiːt] ['nʌmbər] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL :
膨胀 :

膨胀:

[ˌstændərdə'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION :
标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pər] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** . = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING :
冷冻 :

冷冻:

['stændərdaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zər] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ʌv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pər] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** .
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔ:lt] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ʌv; əv] ['staːtiŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'pliːtɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['toʊt(ə)l][taɪm][rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
x **=** **the** **pounds** = = = = = = =
x = 这 磅 _ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **cream** **used** = = = = = = =
英镑 的 奶油 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] :
TEMPERATURE **:**
温度 :

温度:

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **milk** **used** = = = = = = =
英镑 的 牛奶 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ʌv; əv][mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _
Of **mix** **entering** **freezer** = = = = = = =
的 混合 进入 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ʌv; əv][braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **when** **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
的 盐水 什么时候 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ʌv; əv][aɪs] [kri:m] [wen] [rɪ'mu:vd] _ _ _ _ _ _ _
MIX : **Of** **ice** **cream** **when** **removed** = = = = = = =
混合 : 的 冰 奶油 什么时候 已移除 _ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后的_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
Pounds = = = = = = =
英镑 _ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ʌv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **at** **this** **time** = = = = = = =
的 盐水 在 这 时间 _ _ _ _ _ _ _

此时的盐水_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pər] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'ti:] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wʌz; wəz] ['dʒelətɪn] [ju:st] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtu:'tu:] [ɔ:r] [θri:] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔ:r] ['wɔ:tər] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[ri'ma:ks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɑ:ments] [ɑ:n] [aɪs] [kri:m] ['æftər] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['hɑrdnd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **52** **]**
[页 -]

[第52页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌɛksˌaɪ'vi:]
EXERCISE **NUMBER** **XIV**
锻炼 数字 十四

第十四号练习

['aɪsɪz]
ICES
冰

冰河化学

[friːz] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['wɔːtər]['aɪsɪz][æz; əz] [ə'saɪnd] [ænd; ənd] [fɪl] [aʊt]['rekɔːd; rɪ'kɔːd][blæŋk][ɑːn]
Freeze **the** **following** **water** **ices** **as** **assigned** **and** **fill** **out** **record** **blank** **on**
冻结 这 下列的 水 冰 作为 分配 和 充满 出去 记录 空白的 在
['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] .
opposite **page** **.**
对面的 页 .

按要求冷冻以下水冰，并在背面空白处填写记录表。

[rɪ'siːts, riː'siːts] :
Receipts **:**
收据 :

收据:

[noʊ] . [wʌn] .
No **.** **1** **.**
不 . 1 .

第一名。

- [paʊndz] [ʌv; əv]['wɔːtər]
48 **pounds** **of** **water**
- 磅 的 水

48磅水

- [paʊndz] [ʌv; əv]['ʃʊgər]
20 **pounds** **of** **sugar**
- 磅 的 糖

20磅糖

[sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs]
6 **pounds** **of** **lemon** **juice**
6 磅 的 柠檬 汁

6磅柠檬汁

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] .
No **.** **2** **.**
不 . 2 .

2号。

- [paʊndz] [ʌv; əv]['wɔːtər]
48 **pounds** **of** **water**
- 磅 的 水

48磅水

- [paʊndz] [ʌv; əv]['ʃʊgər]
20 **pounds** **of** **sugar**
- 磅 的 糖

20磅糖

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs]
2 **pounds** **of** **lemon** **juice**
2 磅 的 柠檬 汁

2磅柠檬汁

[fɔːr] [kwɔːts] ['paɪnæp(ə)l][dʒuːs]
4 **quarts** **pineapple** **juice**
4 夸脱 菠萝 汁

4夸脱菠萝汁

[noʊ] . [θriː] .

No	.	3	.
不	.	3	.

3号。

- [paʊndz] [ʌv; əv] ['wɔːtər]

48	pounds	of	water
-	磅	的	水

48磅水

- [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]

20	pounds	of	sugar
-	磅	的	糖

20磅糖

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['lemən] [dʒuːs]

2	pounds	of	lemon	juice
2	磅	的	柠檬	汁

2磅柠檬汁

[fɔːr] [kwɔːts] ['faɪnli] ['pʌlpt] ['strɔːberɪz]

4	quarts	finely	pulped	strawberries
4	夸脱	精细地	纸浆	草莓

4夸脱草莓细浆

[noʊ] . [fɔːr] .

No	.	4	.
不	.	4	.

4号。

[seɪm] [æz; əz] ['nʌmbər] [tuː] , [ɪk'sept] [friːz] ['veri]

Same	as	number	two	,	except	freeze	very
相同的	作为	数字	二	,	除了	冻结	非常

与第二点相同，只是要非常冷冻。

['ræpɪdli] [wɪð; wɪθ] ['lɪt(ə)l] [ˌædʒɪ'teɪʃ(ə)n] .

rapidly	with	little	agitation	.
快速	和	小的	搅动	.

迅速而平稳地进行。

[ðɪs] [ɪz]

This	is
这	是

这是

['ɔːf(ə)n] [kɔːld] [ə; eɪ] ['grænɪt] .

often	called	a	granite	.
经常	称为	一个	花岗岩	.

常被称为花岗岩。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	53	]
[	页	-	]

[第53页]

['eksərsaɪz] [ˌɛksˌaɪ'viː] [rɪ'pɔːrt]

EXERCISE	XIV	REPORT
锻炼	十四	报告

第十四次演习报告

[deɪt] _

| Date | = = =

[rɪ'si:t] ['nʌmbər] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kri:m] : [aɪs] [kri:m] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀：

[ˌstændərdə'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化：

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pər] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['friːzɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændərdaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['friːzər] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ʌv; əv] [kriːm] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pər] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔːlt] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ʌv; əv] ['staːtiŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'pliːtɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['toʊt(ə)l][taɪm][rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

x	**=**	**the**	**pounds**
x	=	这	磅

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**cream**	**used**
英镑	的	奶油	用过的

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] :

TEMPERATURE	**:**
温度	:

温度:

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**milk**	**used**
英镑	的	牛奶	用过的

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ʌv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**
的	混合	进入	冰箱

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ʌv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

Pounds
英镑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ʌv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**at**	**this**	**time**
的	盐水	在	这	时间

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons
加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	**per**	**gallon**
重量	每	加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pər] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _

Per	**cent**	**fat**	**it**	**should**	**test**
每	中心	胖的	它	应该	测试

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wʌz; wəz] ['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _

Was	**gelatin**	**used**	**?**
曾是	明胶	用过的	?

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔːr] ['wɔːtər] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[ri'maːks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɑːments] [ɑːn][aɪs] [kriːm] ['æftər][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑrdnd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **54** **]**
[页 -]

[第54页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] ['ɛks'viː]
EXERCISE **NUMBER** **XV**
锻炼 数字 十五

练习十五

['wɔːtər] ['ʃɜːrbət]
WATER **SHERBETS**
水 雪葩

水雪芭

[friːz] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['ʃɜːrbət] [æz; əz] [ə'saɪnd] [ænd; ənd] [fɪl] [aʊt] ['rekɔːd; rɪ'kɔːd] [blæŋk] [ɑːn]
Freeze **the** **following** **sherbets** **as** **assigned** **and** **fill** **out** **record** **blank** **on**
冻结 这 下列的 雪葩 作为 分配 和 充满 出去 记录 空白的 在
['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] .
opposite **page** **.**
对面的 页 .

将下列冰糕按要求冷冻，并在背面空白处填写记录表。

[rɪ'siːts, riː'siːts] :
Receipts **:**
收据 :

收据:

[noʊ] . [wʌn] .
No **.** **1** **.**
不 . 1 .

第一名。

- [paʊndz] ['wɔːtər]
48 **pounds** **water**
- 磅 水

48磅水

- [paʊndz] ['ʃʊgər]
16 **pounds** **sugar**
- 磅 糖

16磅糖

[wʌn] [paʊnd] ['lemən] [dʒuːs]
1 **pound** **lemon** **juice**
1 磅 柠檬 汁

1磅柠檬汁

[fɔːr] [kwɔːts] ['greɪtɪd] ['paɪnæp(ə)l] ([ɔːr]['paɪnæp(ə)l][dʒuːs])
4 **quarts** **grated** **pineapple** **(** **or** **pineapple** **juice** **)**
4 夸脱 磨碎的 菠萝 (或者 菠萝 汁)

4夸脱磨碎的菠萝（或菠萝汁）

[sɪks] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['dʒelətɪn][ɪn][fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd]
6 **ounces** **of** **gelatin** **in** **4** **pounds** **of** **water** **,** **if** **desired**
6 盎司 的 明胶 在 4 磅 的 水 , 如果 想要的

如果需要，可将 6 盎司明胶溶于 4 磅水中。

- [eg] [waɪts] ['biːtn] [stɪf] [ænd; ənd] ['ædɪd] [wen] ['mɪkstʃər][ɪz]['pɑːrtli]['froʊz(ə)n]
24 **egg** **whites** **beaten** **stiff** **and** **added** **when** **mixture** **is** **partly** **frozen**
- 蛋 白人 被打败 僵硬的 和 额外 什么时候 混合物 是 部分 冷冻

将24个打发至硬性发泡的蛋白在混合物部分冻结时加入。

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] .
No **.** **2** **.**
不 . 2 .

2号。

[seɪm] [æz; əz] ['nʌmbər] [wʌn] [ɪk'sept] [rɪ'pleɪs] [ðə; ði]['paɪnæp(ə)l]
Same **as** **number** **one** **except** **replace** **the** **pineapple**
相同的 作为 数字 一 除了 代替 这 菠萝

与第一题相同，只是把菠萝换成了菠萝。

[wɪð; wɪθ] [greɪp] [dʒuːs] .
with **grape** **juice** **.**
和 葡萄 汁 .

加入葡萄汁。

[noʊ] . [θriː] .
No **.** **3** **.**
不 . 3 .

3号。

[juːz] [seɪm] [mɪks][æz; əz] ['nʌmbər] [wʌn] [ɪk'sept] [rɪ'pleɪs] [ðə; ði]
Use **same** **mix** **as** **number** **one** **except** **replace** **the**
使用 相同的 混合 作为 数字 一 除了 代替 这

使用与方案一相同的配方，只是替换掉.....

['paɪnæp(ə)l][wɪð; wɪθ] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] .
pineapple **with** **orange** **juice** **.**
菠萝 和 橙子 汁 .

菠萝加橙汁。

[bɔɪl] [ðə; ði]['wɔːtər][ænd; ənd]
Boil **the** **water** **and**
熬 这 水 和

把水烧开，

['ʃʊgər] [tuː; tə][ə; eɪ] [klɪr] ['sɪrəp] , [ðen] [streɪn] [ænd; ənd] [kuːl] [bɪ'fɔːr]
sugar **to** **a** **clear** **syrup** **,** **then** **strain** **and** **cool** **before**
糖 到 一个 清除 糖浆 , 然后 拉紧 和 凉爽的 前

将糖熬成清澈的糖浆，然后过滤并冷却。

['friːzɪŋ] .
freezing **.**
冷冻 .

冷冻。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **55**]
[页 -]

[第55页]

['eksərsaɪz] ['ɛks'viː] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE **XV** **REPORT**
锻炼 十五 报告

第十五次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbər] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀：

[ˌstændərdə'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化：

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pər] [sent] . _ _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pər] [sent] [fæt][ɪn] [kriːm] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pər] [sent] [fæt][ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['friːzɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændərdaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['friːzər] [juːst] _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ʌv; əv] [kriːm] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pər] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔːlt] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ʌv; əv] ['staːtɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'pliːtɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['toʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪərd] [tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
x **=** **the** **pounds** = = = = = = =
x = 这 磅 _ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **cream** **used** = = = = = = =
英镑 的 奶油 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] :
TEMPERATURE **:**
温度 :

温度:

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **milk** **used** = = = = = = =
英镑 的 牛奶 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ʌv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _
Of **mix** **entering** **freezer** = = = = = = =
的 混合 进入 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ʌv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **when** **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
的 盐水 什么时候 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _
MIX **:** **Of** **ice** **cream** **when** **removed** = = = = = = =
混合 : 的 冰 奶油 什么时候 已移除 _ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后的_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
Pounds = = = = = = =
英镑 _ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ʌv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **at** **this** **time** = = = = = = =
的 盐水 在 这 时间 _ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pər] [sent] [fæt][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wʌz; wəz]['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔːr]['wɔːtər] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[riˈmaːks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɑːments] [ɑːn][aɪs] [kriːm] ['æftər][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑrdnd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **56** **]**
[页 -]

[第56页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌɛks'viː'aɪ]
EXERCISE **NUMBER** **XVI**
锻炼 数字 十六

第十六次练习

[mɪlk] ['ʃɜːrbət]
MILK **SHERBETS**
牛奶 雪葩

牛奶雪葩

[friːz] [mɪlk] ['ʃɜːrbət] ['æftər][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [beɪs] ['fɔːrmjələ] , ['juːzɪŋ] [sʌtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fleɪvərɪŋz]
Freeze **milk** **sherbets** **after** **the** **following** **base** **formula** **,** **using** **such** **of** **the** **flavorings**
冻结 牛奶 雪葩 后 这 下列的 根据 公式 , 使用 这样的 的 这 调味料
[æz; əz][ɑːr; ər] [ə'saɪnd] .
as **are** **assigned** **.**
作为 是 分配 .

按照以下基本配方，使用指定的调味料，冷冻牛奶冰糕。

[fɪl] [aʊt] [ðə; ði]['rekɔːd; rɪ'kɔːd][blæŋk][ɑːn][ðə; ði] ['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] .
Fill **out** **the** **record** **blank** **on** **the** **opposite** **page** **.**
充满 出去 这 记录 空白的 在 这 对面的 页 .

请填写背面空白处的记录表。

['fleɪvərz] :
Flavors **:**
口味 :

口味:

['ɔrɪndʒ] , [greɪp] , ['tʃeri] , ['paɪnæp(ə)l] , [ænd; ənd] ['strɔːberi] .
Orange **,** **grape** **,** **cherry** **,** **pineapple** **,** **and** **strawberry** **.**
橙子 , 葡萄 , 樱桃 , 菠萝 , 和 草莓 .

橙子、葡萄、樱桃、菠萝和草莓。

[ɪf] ['lemən] [ɪz] [dɪ'zaɪrd] , [juːz] ['oʊnli] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['lemən] [dʒuːs] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] .
If **lemon** **is** **desired** **,** **use** **only** **two** **quarts** **of** **lemon** **juice** **with** **a** **quart** **of** **orange** **juice** **.**
如果 柠檬 是 想要的 , 使用 仅有的 二 夸脱 的 柠檬 汁 和 一个 夸脱 的 橙子 汁 .

如果想要柠檬味，只需将两夸脱柠檬汁与一夸脱橙汁混合即可。

[rɪ'siːt] :
Receipt **:**
收据 :

收据:

- [paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk]
48 **pounds** **of** **milk**
- 磅 的 牛奶

48磅牛奶

- [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]
16 **pounds** **of** **sugar**
- 磅 的 糖

16磅糖

[faɪv] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['dʒelətɪn] [ɪn] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['wɔːtər]
5 **ounces** **of** **gelatin** **in** **2** **quarts** **water**
5 盎司 的 明胶 在 2 夸脱 水

5盎司明胶溶于2夸脱水中

[wʌn] [paʊnd] ['lemən] [dʒuːs]
1 **pound** **lemon** **juice**
1 磅 柠檬 汁

1磅柠檬汁

[fɔːr] [kwɔːts] [fruːt] ['fleɪvərɪŋ]
4 **quarts** **fruit** **flavoring**
4 夸脱 水果 调味

4夸脱水果调味剂

- [eg] [waɪts] ['biːtn] [stɪf] [ænd; ənd] ['ædɪd]
12 **egg** **whites** **beaten** **stiff** **and** **added**
- 蛋 白人 被打败 僵硬的 和 额外

将12个打发至硬性的蛋白加入

['æftər] ['mɪkstʃər] [ɪz] ['pɑːrtli] ['froʊz(ə)n] .
after **mixture** **is** **partly** **frozen** **.**
后 混合物 是 部分 冷冻 .

混合物部分冻结后。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **57** **]**
[页 -]

[第57页]

['eksərsaɪz] [ˌɛks'viːˈaɪ] [rɪ'pɔːrt]

EXERCISE	**XVI**	**REPORT**
锻炼	十六	报告

第十六次演习报告

[deɪt] _

Date
日期

= =

_ _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbər] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Receipt	**Number**
收据	数字

= = = = = = = = = = = = = = = =

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :

CREAM	**:**	**ICE**	**CREAM**	**:**
奶油	:	冰	奶油	:

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _

Age
年龄

= = = = = = =

_ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons
加仑

= = = = = = =

_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _

Acidity
酸度

= = = = = = =

_ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	**per**	**gallon**
重量	每	加仑

= = = = = = =

_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] _ _ _ _ _ _ _

Temperature
温度

= = = = = = =

_ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :

SWELL	**:**
膨胀	:

膨胀：

[ˌstændərdə'zeɪʃn] :

STANDARDIZATION	**:**
标准化	:

标准化：

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _

Gallons
加仑

= = = = = = = =

_ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pər] [sent] . _ _ _ _ _ _ _

Per	**cent**	**.**
每	中心	.

= = = = = = =

_ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pər] [sent] [fæt][ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pər] [sent] [fæt][ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændərdaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zər] [ju:st] _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ʌv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pər] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔ:lt] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ʌv; əv] ['sta:tiŋ] ['fri:zər] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['ri:tʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪərd][tu:; tə] [ri:tʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['fri:zɪŋ] [ɪz] [kəm'pli:tɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['toʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪərd] [tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _

Total	time	required	to	freeze
全部的	时间	必需的	到	冻结

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .

Give	proportion	.
给	部分	.

给出比例。

[eks] = [ðə; ðiː] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

x	=	the	pounds
x	=	这	磅

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	of	cream	used
英镑	的	奶油	用过的

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] :

TEMPERATURE	:
温度	:

温度:

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	of	milk	used
英镑	的	牛奶	用过的

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ʌv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _

Of	mix	entering	freezer
的	混合	进入	冰箱

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ʌv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	brine	when	mix	reaches	30°	F
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	:	Of	ice	cream	when	removed
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

Pounds
英镑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ʌv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _

Of	brine	at	this	time
的	盐水	在	这	时间

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons
加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	per	gallon
重量	每	加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pər] [sent] [fæt][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wʌz; wəz]['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔːr]['wɔːtər] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[riˈmaːks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɑːments] [ɑːn][aɪs] [kriːm] ['æftər][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑrdnd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **58** **]**
[页 -]

[第58页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌɛksˌviː'aɪ'aɪ]
EXERCISE **NUMBER** **XVII**
锻炼 数字 十七

第十七号练习

['pʌntʃɪz] [ænd; ənd]['læktəʊ]
PUNCHES **AND** **LACTO**
拳击 和 乳酸菌

拳击和乳糖

[friːz] [ðə; ðiˈ] ['fɑːloʊɪŋ] ['fɔrmjələz] [æz; əz] [ə'saɪnd] [ænd; ənd] [fɪl] [aʊt] [ðə; ðiˈ] ['rekɔːd; rɪ'kɔːd] [blæŋk] [ɑːn]
Freeze **the** **following** **formulas** **as** **assigned** **and** **fill** **out** **the** **record** **blank** **on**
冻结 这 下列的 公式 作为 分配 和 充满 出去 这 记录 空白的 在
['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] :
opposite **page** **:**
对面的 页 :

请将下列公式固定下来，并在背面空白处填写记录:

['pʌntʃɪz] :
Punches **:**
拳击 :

拳击:

[noʊ] . [wʌn] .
No **.** **1** **.**
不 . 1 .

第一名。

- [paʊndz] ['wɔ:tər]
48 pounds water
- 磅 水

48磅水

- [paʊndz] ['ʃʊgər]
20 pounds sugar
- 磅 糖

20磅糖

[wʌn] [paʊnd] ['lemən] [dʒu:s]
1 pound lemon juice
1 磅 柠檬 汁

1磅柠檬汁

[wʌn] [kwɔ:rt] ['brændi] [ænd; ənd] [rʌm] [mɪkst]
1 quart brandy and rum mixed
1 夸脱 白兰地 和 朗姆酒 混合

1夸脱白兰地和朗姆酒混合

[noʊ] . [ˌtu:'tu:] .
No . 2 .
不 . 2 .

2号。

- [paʊndz] ['wɔ:tər]
48 pounds water
- 磅 水

48磅水

- [paʊndz] ['ʃʊgər]
20 pounds sugar
- 磅 糖

20磅糖

[wʌn] [paʊnd] ['lemən] [dʒu:s]
1 pound lemon juice
1 磅 柠檬 汁

1磅柠檬汁

[wʌn] [kwɔ:rt] ['ɔrɪndʒ] [dʒu:s]
1 quart orange juice
1 夸脱 橙子 汁

1夸脱橙汁

[ˌtu:'tu:] [kwɔ:ts] [waɪn]
2 quarts wine
2 夸脱 葡萄酒

2夸脱葡萄酒

[fɔ:r] ['aʊnsɪz] ['dʒelətɪn] [ɪn] [pɑ:rt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['wɔ:tər]
4 ounces gelatin in part of the water
4 盎司 明胶 在 部分 的 这 水

4盎司明胶溶于部分水中

[noʊ] . [θri:] .
No . 3 .
不 . 3 .

3号。

- [paʊndz] ['wɔ:tər]
48 pounds water
- 磅 水

48磅水

- [paʊndz] ['ʃʊgər]
20 pounds sugar
- 磅 糖

20磅糖

[wʌn][kwɔ:rt]['lemən][dʒu:s]
1 quart lemon juice
1 夸脱 柠檬 汁

1夸脱柠檬汁

[wʌn][kwɔ:rt] ['ræzberi] [dʒu:s]
1 quart raspberry juice
1 夸脱 覆盆子 汁

1夸脱覆盆子汁

[wʌn][kwɔ:rt] [greɪp] [dʒu:s]
1 quart grape juice
1 夸脱 葡萄 汁

1夸脱葡萄汁

[kloʊvz] , ['sɪnəmən] , ['ɔ:lspaɪs] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] [tu:; tə] [teɪst] .
cloves , cinnamon , allspice and nutmeg to taste .
丁香 , 肉桂 , 多香果 和 肉豆蔻 到 品尝 .

根据口味加入丁香、肉桂、多香果和肉豆蔻。

['læktəʊ] ([frʌm; frəm] ['aɪor] ['steɪʃ(ə)n] ['bʊlətɪn] -)
Lacto (From Iowa Station Bulletin 140)
乳酸菌 (从 爱荷华州 车站 公告 -)

乳酸菌（摘自爱荷华州电台公告 140）

- [paʊndz] [gʊd] ['stɑ:rtər][dʒʌst] ['naɪsli] [kəʊ'ægjəˌleɪtid]
48 pounds good starter just nicely coagulated
- 磅 好的 起动机 只是 很好 凝固的

48磅优质发酵剂，凝固得很好

- [paʊndz] ['ʃʊgər]
18 pounds sugar
- 磅 糖

18磅糖

- [egz] , [waɪts] [ænd; ənd] [joʊk] ['bi:tn] ['seprətli]
24 eggs , whites and yolks beaten separately
- 鸡蛋 , 白人 和 蛋黄 被打败 分别地

24个鸡蛋，蛋清和蛋黄分别打散。

[ˌtu:'tu:] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [greɪp] [dʒu:s]
2 quarts of grape juice
2 夸脱 的 葡萄 汁

2夸脱葡萄汁

1½ [kwɔ:ts] ['lemən][dʒu:s]
1½ quarts lemon juice
1½ 夸脱 柠檬 汁

1.5夸脱柠檬汁

[mɪks][ɪn][ðə; ði]['ɔ:rdər]['gɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði]['fɔ:rmjələ] .
Mix in the order given in the formula .
混合 在 这 命令 给定 在 这 公式 .

按照配方中的顺序混合。

['ʌðər] ['fleɪvərz] [meɪ] [bi:; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] [fɔ:r; fər][ðə; ði] [greɪp] [dʒu:s] .
Other flavors may be substituted for the grape juice .
其他 口味 可能 是 替代 为了 这 葡萄 汁 .

可以用其他口味代替葡萄汁。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 59]
[页 -]

[第59页]

['eksərsaɪz] [ˌɛksˌviː'aɪ'aɪ] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE XVII REPORT
锻炼 十七 报告

第十七次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbər] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt Number = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM : ICE CREAM :
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight per gallon = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL :
膨胀 :

膨胀：

[ˌstændərdə'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION :
标准化 :

标准化：

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pər] [sent] . _ _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pər] [sent] [fæt][ɪn] [kriːm] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pər] [sent] [fæt][ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['friːzɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændərdaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['friːzər] [juːst] _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ʌv; əv] [kriːm] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pər] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔːlt] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ʌv; əv] ['staːtɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'pliːtɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['toʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪərd] [tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
x **=** **the** **pounds** = = = = = = =
x = 这 磅 _ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **cream** **used** = = = = = = =
英镑 的 奶油 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] :
TEMPERATURE **:**
温度 :

温度:

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **milk** **used** = = = = = = =
英镑 的 牛奶 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ʌv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _
Of **mix** **entering** **freezer** = = = = = = =
的 混合 进入 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ʌv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **when** **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
的 盐水 什么时候 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _
MIX **:** **Of** **ice** **cream** **when** **removed** = = = = = = =
混合 : 的 冰 奶油 什么时候 已移除 _ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
Pounds = = = = = = =
英镑 _ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ʌv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **at** **this** **time** = = = = = = =
的 盐水 在 这 时间 _ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pər] [sent] [fæt][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wʌz; wəz]['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔːr]['wɔːtər] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[riˈmaːks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɑːments] [ɑːn][aɪs] [kriːm] ['æftər][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑrdnd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **60** **]**
[页 -]

[第60页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌɛksˌviː'aɪ'aɪ'aɪ]
EXERCISE **NUMBER** **XVIII**
锻炼 数字 十八

第十八号练习

[muːs]
MOUSSE
摩丝

摩丝

[prɪ'per] [ænd; ənd] [friːz] [muːs] ['æftər][ðə; ðiː] ['fɑːloʊɪŋ] ['fɔrmjələz] [æz; əz] [ə'saɪnd] .
Prepare **and** **freeze** **mousse** **after** **the** **following** **formulas** **as** **assigned** **.**
准备 和 冻结 摩丝 后 这 下列的 公式 作为 分配 .

按照以下指定配方制备并冷冻慕斯。

[noʊ] . [wʌn] . — [fɔːr; fər][faɪv] ['gælənz]
No **.** **1** **.** **—** **For** **five** **gallons**
不 . 1 . — 为了 五 加仑

1.——五加仑

- [paʊndz] [eɪdʒd] [swiːt] [kriːm] , [æt; ət] [liːst] - % [fæt]
20 **pounds** **aged** **sweet** **cream** **,** **at** **least** **40** **%** **fat**
- 磅 老年人 甜的 奶油 , 在 至少 - % 胖的

20磅陈年甜奶油，脂肪含量至少40%。

[faɪv] [paʊndz] ['ʃʊgər]

5	pounds	sugar
5	磅	糖

5磅糖

[sɪks] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['dʒelətɪn]

6	ounces	of	gelatin
6	盎司	的	明胶

6盎司明胶

[dʒuːs][ʌv; əv] [θriː] ['lɛmənz]

juice	of	three	lemons
汁	的	三	柠檬

三个柠檬的汁

[θriː] [kwɔːts] [streɪnd] ['strɔːberi] [dʒuːs]

3	quarts	strained	strawberry	juice
3	夸脱	紧张	草莓	汁

3夸脱过滤后的草莓汁

[dɪ'zɑːlv] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɪn][ðə; ði] [fruːt] [dʒuːs] ,

Dissolve	the	sugar	in	the	fruit	juice	,
溶解	这	糖	在	这	水果	汁	,

将糖溶解在果汁中，

[ðen] [stɜːr][ɪn][ðə; ði]['dʒelətɪn] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l]['wɔːtər] .

then	stir	in	the	gelatin	dissolved	in	a	very	little	water	.
然后	搅拌	在	这	明胶	溶解	在	一个	非常	小的	水	.

然后拌入用少量水溶解的明胶。

[tʃɪl] [ðɪs] ['mɪkstʃər][bʌt; bət][nɑːt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][fɔːrm][ə; eɪ]['dʒeli] .

Chill	this	mixture	but	not	enough	to	form	a	jelly	.
寒意	这	混合物	但	不是	足够的	到	形式	一个	果冻	.

将混合物冷藏，但不要冷藏到形成果冻状。

[wɪp] [ðə; ði][koʊld] [kriːm] [tɪl] [stɪf] [ænd; ənd] [ðen] [foʊld][ɪn][ðə; ði]['dʒelətɪn] - ['ʃʊgər] - [fruːt] ['mɪkstʃər] .

Whip	the	cold	cream	till	stiff	and	then	fold	in	the	gelatin	-	sugar	-	fruit	mixture	.
鞭	这	寒冷的	奶油	直到僵硬的		和	然后	折叠	在	这	明胶	-	糖	-	水果	混合物	.

将冷奶油打发至硬性发泡，然后拌入吉利丁、糖和水果混合物。

[pæk] ['ɪntuː][moʊldz][ɔːr][kænz][ænd; ənd] ['hɑːrdn] [ɪn][ə; eɪ][sɔːlt][ænd; ənd][aɪs]['mɪkstʃər][wʌn][tuː; tə] [tuː] .

Pack	into	molds	or	cans	and	harden	in	a	salt	and	ice	mixture	one	to	two	.
盒	进入	模具	或者	罐头	和	硬化	在	一个	盐	和	冰	混合物	一	到	二	.

装入模具或罐中，然后在盐和冰的混合物中冷却至一到两秒。

['ʌðər] ['fleɪvərz] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] .

Other	flavors	may	be	substituted	.
其他	口味	可能	是	替代	.

可以替换成其他口味。

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] . — [fɔːr; fər][faɪv] ['gælənz]

No	.	2	.	—	For	five	gallons
不	.	2	.	—	为了	五	加仑

2.——五加仑

- [paʊndz] [ʌv; əv][eɪdʒd] [swiːt] [kriːm] , - % [fæt]

20	pounds	of	aged	sweet	cream	,	35	%	fat
-	磅	的	老年人	甜的	奶油	,	-	%	胖的

20磅陈年甜奶油，脂肪含量35%

[fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]

4	pounds	of	sugar
4	磅	的	糖

4磅糖

[faɪv] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['dʒelətɪn]
5 **ounces** **of** **gelatin**
5 盎司 的 明胶

5盎司明胶

2½ ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [və'nɪlə]
2½ **ounces** **of** **vanilla**
2½ 盎司 的 香草

2.5盎司香草

[dɪ'zɑ:lv] [ðə; ði]['dʒelətɪn][ænd; ənd][stɜ:r]['ɪntu:][ðə; ði] [kri:m] .
Dissolve **the** **gelatin** **and** **stir** **into** **the** **cream** **.**
溶解 这 明胶 和 搅拌 进入 这 奶油 .

将明胶溶解后拌入奶油中。

[wɪp] [tɪl] [stɪf] , [ðen] [foʊld][ɪn][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [pæk] [ɪn][kænz] ,
Whip **till** **stiff** **,** **then** **fold** **in** **the** **sugar** **and** **vanilla** **and** **pack** **in** **cans** **,**
鞭 直到僵硬的 , 然后 折叠 在 这 糖 和 香草 和 盒 在 罐头 ,

打发至硬性发泡，然后拌入糖和香草精，装入罐中。

['hɑ:rdnɪŋ] [ɪn][sɔ:lt][ænd; ənd][aɪs] [mɪkst] [wʌn][tu:; tə] [tu:] .
hardening **in** **salt** **and** **ice** **mixed** **one** **to** **two** **.**
硬化 在 盐 和 冰 混合 一 到 二 .

盐和冰按1:2的比例混合硬化。

[rɪ'pɔ:rt] [rɪ'zʌlts] [ɑ:n] ['ɑ:pəzɪt] [peɪdʒ] .
Report **results** **on** **opposite** **page** **.**
报告 结果 在 对面的 页 .

结果报告请见对面页。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **61** **]**
[页 -]

[第61页]

['eksərsaɪz] [ˌɛksˌvi:'aɪ'aɪ'aɪ] [rɪ'pɔ:rt]
EXERCISE **XVIII** **REPORT**
锻炼 十八 报告

第十八次演习报告

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **62** **]**
[页 -]

[第62页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌɛksˌaɪ'ɛks]
EXERCISE **NUMBER** **XIX**
锻炼 数字 十九

第十九次练习

['stændərdaɪz] [mɪks][tu:; tə][ə; eɪ]['gɪv(ə)n]
STANDARDIZE **MIX** **TO** **A** **GIVEN**
标准化 混合 到 一个 给定

将混合物标准化为给定值

[pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv][fæt]
PERCENTAGE **OF** **FAT**
百分比 的 胖的

脂肪百分比

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [mə'tɪriəlz] [wɪl] [biː; bi] ['fɜːrnɪʃt] : [kriːm] , [mɪlk] , ['ʃʊgər] , ['tʃɔːklət] , [fruːt] ,

The	following	materials	will	be	furnished	:	cream	,	milk	,	sugar	,	chocolate	,	fruit	,
这	下列的	材料	将要	是	提供	:	奶油	,	牛奶	,	糖	,	巧克力	,	水果	,

[və'nɪlə] [ænd; ənd]['dʒelətɪn] .

vanilla	and	gelatin	.
香草	和	明胶	.

我们将提供以下材料：奶油、牛奶、糖、巧克力、水果、香草和明胶。

[frʌm; frəm][ðem; ðəm] [meɪk] [ʌp][ə; eɪ] [rɪ'siːt] [ænd; ənd] [friːz] [ə; eɪ] [bætʃ] [ʌv; əv][aɪs] [kriːm] [tuː; tə]

From	them	make	up	a	receipt	and	freeze	a	batch	of	ice	cream	to
从	他们	制作	向上	一个	收据	和	冻结	一个	批	的	冰	奶油	到

[kən'teɪn] [ə; eɪ]['gɪv(ə)n][pər] [sent] .

contain	a	given	per	cent	.
包含	一个	给定	每	中心	.

根据这些配料制作一份收据，然后冷冻一批冰淇淋，使其含有指定百分比的酒精。

[ʌv; əv][fæt][æz; əz] [ə'saɪnd] .

of	fat	as	assigned	.
的	胖的	作为	分配	.

按规定比例分配脂肪。

[test] [ðə; ði]['froʊz(ə)n][aɪs] [kriːm] [fɔːr; fər][fæt][ænd; ənd][rɪ'pɔːrt][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [tuː; tə][ðə; ði] [ɪn'strʌktər]

Test	the	frozen	ice	cream	for	fat	and	report	the	result	to	the	instructor
测试	这	冷冻	冰	奶油	为了	胖的	和	报告	这	结果	到	这	讲师

[æt; ət][taɪm][ʌv; əv] ['testɪŋ] .

at	time	of	testing	.
在	时间	的	测试	.

检测冷冻冰淇淋中的脂肪含量，并在检测时将结果报告给指导老师。

[ɪn'kluːd] [jʊr; jər] [rɪ'siːt] [ænd; ənd][ɔːl][ˌkælkjə'leɪʃənz][ænd; ənd] [tests] [ɑːn] ['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] .

Include	your	receipt	and	all	calculations	and	tests	on	opposite	page	.
包括	你的	收据	和	全部	计算	和	测试	在	对面的	页	.

请在背面附上您的收据以及所有计算和测试结果。

[mɑːrk] ['pleɪnli] [iːtʃ] [kæn; kən][ʌv; əv][aɪs] [kriːm] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [rɪ'siːt] ['nʌmbər] , [jʊr; jər] [neɪm] ,

Mark	plainly	each	can	of	ice	cream	with	the	receipt	number	,	your	name	,
标记	显然	每个	能	的	冰	奶油	和	这	收据	数字	,	你的	姓名	,

[ænd; ənd][ðə; ði] [deɪt] .

and	the	date	.
和	这	日期	.

请在每罐冰淇淋上清楚地标明收据编号、您的姓名和日期。

[noʊ] . [wʌn] .

No	.	1	.
不	.	1	.

第一名。

[və'nɪlə] [aɪs] [kriːm] [tuː; tə][test] - % [fæt] .

Vanilla	ice	cream	to	test	14	%	fat	.
香草	冰	奶油	到	测试	-	%	胖的	.

香草冰淇淋测试脂肪含量为14%。

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

No	.	2	.
不	.	2	.

2号。

[və'nɪlə] [aɪs] [kriːm] [tuː; tə][test] - % [fæt] .

Vanilla	ice	cream	to	test	12	%	fat	.
香草	冰	奶油	到	测试	-	%	胖的	.

香草冰淇淋测试脂肪含量为12%。

[noʊ] . [θriː] .
No . **3** .
不 . 3 .

3号。

[vəˈnɪlə] [aɪs] [kriːm] [tuː; tə] [test] 9½ % [fæt] .
Vanilla **ice** **cream** **to** **test** **9½** **%** **fat** .
香草 冰 奶油 到 测试 9½ % 胖的 .

香草冰淇淋测试脂肪含量为 9.5%。

[noʊ] . [fɔːr] .
No . **4** .
不 . 4 .

4号。

[fruːt] [aɪs] [kriːm] [tuː; tə] [test] - % [fæt] .
Fruit **ice** **cream** **to** **test** **11** **%** **fat** .
水果 冰 奶油 到 测试 - % 胖的 .

测试水果冰淇淋的脂肪含量为11%。

[noʊ] . [faɪv] .
No . **5** .
不 . 5 .

5号。

[ˈtʃɔːklət] [aɪs] [kriːm] [tuː; tə] [test] - % [fæt] .
Chocolate **ice** **cream** **to** **test** **12** **%** **fat** .
巧克力 冰 奶油 到 测试 - % 胖的 .

巧克力冰淇淋测试脂肪含量为12%。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[**Pg** **63** **]**
[页 -]

[第63页]

[ˈeksərsaɪz] [ˌɛksˌaɪˈɛks] [rɪˈpɔːrt]
EXERCISE **XIX** **REPORT**
锻炼 十九 报告

第十九次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪˈsiːt] [ˈnʌmbər] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

[ˈgælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀:

[ˌstændərdə'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pər] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændərdaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zər] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ʌv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pər] [sent] [fæt] .

per	cent	fat	.
每	中心	胖的	.

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔ:lt] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	salt	used	= = = = = = =
英镑	盐	用过的	_ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :

TIME	:
时间	:

时间:

[ʌv; əv] ['sta:tiŋ] ['fri:zər] _ _ _ _ _ _ _

Of	starting	freezer	= = = = = = =
的	开始	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['ri:tʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

That	mix	reaches	30°	F	= = = = = = =
那	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪərd][tu:; tə] [ri:tʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Required	to	reach	30°	F	= = = = = = =
必需的	到	抵达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['fri:zɪŋ] [ɪz] [kəm'pli:tɪd] _ _ _ _ _ _ _

That	freezing	is	completed	= = = = = = =
那	冷冻	是	完全的	_ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['toʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪərd][tu:; tə] [fri:z] _ _ _ _ _ _ _

Total	time	required	to	freeze	= = = = = = =
全部的	时间	必需的	到	冻结	_ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔ:rʃ(ə)n] .

Give	proportion	.
给	部分	.

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

x	=	the	pounds	= = = = = = =
x	=	这	磅	_ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ʌv; əv] [kri:m] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	of	cream	used	= = = = = = =
英镑	的	奶油	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] :

TEMPERATURE	:
温度	:

温度:

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	of	milk	used	= = = = = = =
英镑	的	牛奶	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ʌv; əv][mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**	= = = = = = =
的	混合	进入	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ʌv; əv][braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**	= = = = = = =
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ʌv; əv][aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**	= = = = = = =
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除	_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	= = = = = = =
英镑	_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ʌv; əv][braɪn][æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**at**	**this**	**time**	= = = = = = =
的	盐水	在	这	时间	_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons	= = = = = = =
加仑	_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pər]['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	**per**	**gallon**	= = = = = = =
重量	每	加仑	_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pər] [sent] [fæt][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _

Per	**cent**	**fat**	**it**	**should**	**test**	= = = = = = =
每	中心	胖的	它	应该	测试	_ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wʌz; wəz]['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _

Was	**gelatin**	**used**	**?**	= = = = = = =
曾是	明胶	用过的	?	_ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] ? _ _ _ _ _ _ _

By	**method**	**1**	**,**	**2**	**or**	**3**	**?**	= = = = = = =
经过	方法	1	,	2	或者	3	?	_ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔːr]['wɔːtər] ? _ _ _ _ _ _ _

In	**milk**	**or**	**water**	**?**	= = = = = = =
在	牛奶	或者	水	?	_ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[ri'maːks] :

Remarks	**:**
评论	:

评论:

['kɑːments] [ɑːn][aɪs] [kriːm] ['æftər][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑrdnd] :

Comments	**on**	**ice**	**cream**	**after**	**it**	**is**	**hardened**	**:**
评论	在	冰	奶油	后	它	是	硬化	:

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 64]
[页 -]

[第64页]

[skɔːr] [kɑːrd] [fɔːr; fər] [aɪs] [kriːm]
SCORE CARD FOR ICE CREAM
分数 卡片 为了 冰 奶油

冰淇淋评分卡

[ðə; ði] [kəm'pærɪsn] [ʌv; əv] [aɪs] [kriːmz] [ɪz] [ə'kɑːmplɪʃt] [best] [baɪ] [ri'djuːsiŋ] [ðer; ðər] ['kwɑːləti] [tuː; tə]
The comparison of ice creams is accomplished best by reducing their quality to
这 比较 的 冰 乳霜 是 完成 最好的 经过 减少 他们的 质量 到
[ə; eɪ] [nuː'merɪk(ə)l] ['beɪsɪs] .
a numerical basis .
一个 数值 基础 .

比较冰淇淋的最佳方法是将其品质简化为数值。

[ðɪs] [ɪz] [dʌn] [baɪ] [juːz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [skɔːr] [kɑːrd] .
This is done by use of a score card .
这 是 完毕 经过 使用 的 一个 分数 卡片 .

这是通过记分卡完成的。

[tuː] [skɔːr] [kɑːrdz] [ɑːr; ər] [sə'dʒestɪd] [æz; əz] ['fɑːloʊz] :
Two score cards are suggested as follows :
二 分数 牌 是 建议 作为 跟随 :

建议使用以下两种评分卡:

[ˌmɑːdɪfɪ'keɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði]
Modification of the
修改 的 这

修改

[kɔːr'nel] [skɔːr] [kɑːrd] [wɪs'kɑːnsɪn] [skɔːr] [kɑːrd]
Cornell Score Card Wisconsin Score Card
康奈尔大学 分数 卡片 威斯康星州 分数 卡片

康奈尔评分卡 威斯康星评分卡

['fleɪvər] -
Flavor 45
味道 -

口味 45

['fleɪvər] -
Flavor 40
味道 -

口味 40

['bɑːdi] [ænd; ənd] ['tekstʃər] - ['bɑːdi] [ænd; ənd] ['tekstʃər] -
Body and texture 35 Body and texture 25
身体 和 质地 - 身体 和 质地 -

身体和质地 35 身体和质地 25

['rɪtʃnəs] - [bæk'tɪriəl] [kaʊnt] -
Richness 10 Bacterial count 15
丰富 - 细菌 数数 -

丰富度 10 细菌计数 15

[ə'pɪrəns] [faɪv] ['rɪtʃnəs] -
Appearance 5 Richness 10
外貌 5 丰富 -

外观 5 分，丰富度 10 分

['pækɪdʒ] [faɪv]
Package **5**
包裹 5

第五包

[ə'pɪrəns] [faɪv]
Appearance **5**
外貌 5

外观 5

['pækɪdʒ] - -
Package **5100** **100**
包裹 - -

包裹 5100 100

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [mɔːr] [ˌædvən'teɪdʒəs] [tuː; tə][juːz][ðə; ði] [kɔːr'nel] [skɔːr] [kɑːrd][ɪn][ðə; ði] ['læbrətɔːri]
It **may** **be** **more** **advantageous** **to** **use** **the** **Cornell** **score** **card** **in** **the** **Laboratory**
它 可能 是 更多的 有利 到 使用 这 康奈尔大学 分数 卡片 在 这 实验室
[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [ɪ'miːdiət] [rɪ'zʌlts] [kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] ,
because **immediate** **results** **can** **be** **obtained** **,**
因为 即时 结果 能 是 获得 ,

在实验室中使用康奈尔评分卡可能更有优势，因为可以立即获得结果。

[waɪl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['mɑːdɪfaɪd][wɪs'kɑːnsɪn] [skɔːr] [kɑːrd] [bæk'tɪriəl] [kaʊnts] [mʌst; məst][biː; bi] [meɪd]
while **with** **the** **modified** **Wisconsin** **score** **card** **bacterial** **counts** **must** **be** **made**
尽管 和 这 修改的 威斯康星州 分数 卡片 细菌 计数 必须 是 制成
[ʌv; əv][ðə; ði][aɪs] [kriːm] ,
of **the** **ice** **cream** **,**
的 这 冰 奶油 ,

同时，根据改良后的威斯康星州评分卡，必须对冰淇淋进行细菌计数。

[soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] [tuː] [tuː; tə] [θriː] [deɪz] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði]['faɪn(ə)l] [skɔːr] [ʌv; əv][ðə; ði][aɪs]
so **that** **it** **would** **be** **two** **to** **three** **days** **before** **the** **final** **score** **of** **the** **ice**
所以 那 它 会 是 二 到 三 天 前 这 最终的 分数 的 这 冰
[kriːm] [kʊd; kəd][biː; bi] [əb'teɪnd] .
cream **could** **be** **obtained** **.**
奶油 可以 是 获得 .

因此，需要两到三天才能得出冰淇淋的最终得分。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

冰淇淋实验室指南(An ice cream laboratory guide)

[dɪˈskʌʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ˈkwɑːlətiz] [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm]
Discussion **of** **Qualities** **of** **Ice** **Cream**
讨论 的 品质 的 冰 奶油

冰淇淋品质探讨

[ˈfleɪvər] .
Flavor **.**
味道 .

味道。

[ðə; ði] [aɪs] [kriːm] [ʃʊd; ʃəd] [hæv; həv] [ə; eɪ] [prəˈnaʊnst] [ˈfleɪvər] [wɪtʃ] [wɪl] [blend] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ˈfleɪvər]
The **ice** **cream** **should** **have** **a** **pronounced** **flavor** **which** **will** **blend** **with** **the** **flavor**
这 冰 奶油 应该 有 一个 发音 味道 哪个 将要 混合 和 这 味道
[ʌv; əv] [ðə; ði] [kriːm] [tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] [kliːn] ,
of **the** **cream** **to** **give** **a** **clean** **,**
的 这 奶油 到 给 一个 干净的 ,

冰淇淋应该有浓郁的风味，与奶油的风味融合，从而带来清爽的口感。

[dɪˈzaɪərəb(ə)l] [ˈtɪpɪk(ə)l] [ˈfleɪvər] .
desirable **typical** **flavor** **.**
理想 典型的 味道 .

理想的典型风味。

[ˈbɑːdi] [ænd; ənd] [ˈtekstʃər] .
Body **and** **Texture** **.**
身体 和 质地 .

质地和触感。

[ðə; ði] [ˈbɑːdi] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [fɜːrm] [ænd; ənd] [ˈmeloʊ] .
The **body** **should** **be** **firm** **and** **mellow** **.**
这 身体 应该 是 公司 和 醇厚 .

身体应该紧实而柔和。

[ˌaɪ ˈtiː] [ʃʊd; ʃəd] [nɑːt] [biː; bi] [tʌf] [ɔːr] [ˈrʌbəri] [ˈniːðər] [sɔːft] [ɔːr] [ˈmʌʃi] .
It **should** **not** **be** **tough** **or** **rubbery** **neither** **soft** **or** **mushy** **.**
它 应该 不是 是 艰难的 或者 橡胶状的 两者都不 柔软的或者 糊状 .

它不应该太硬或太有弹性，也不应该太软或太糊。

[ðə; ði] [ˈtekstʃər] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [smuːð] [ænd; ənd] [ˈvelvəti] [ænd; ənd] [ɪnˈtaɪərli] [friː] [frʌm; frəm] [ˈgreɪninəs]
The **texture** **should** **be** **smooth** **and** **velvety** **and** **entirely** **free** **from** **graininess**
这 质地 应该 是 光滑的 和 天鹅绒般的 和 完全 自由的 从 颗粒感
[ænd; ənd] [ˈlʌmpɪnəs] .
and **lumpiness** **.**
和 结块 .

质地应光滑柔顺，完全没有颗粒感和结块。

[ˈrɪtʃnəs] .
Richness **.**
丰富 .

丰富。

[ɪf] [ðə; ði][aɪs] [kriːm] [miːts] [ðə; ði]['liːg(ə)l] [ri'kwaiəmənt] , [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['gɪv(ə)n][ə; eɪ]['pɜːrfɪkt]

If	the	ice	cream	meets	the	legal	requirements	,	it	should	be	given	a	perfect
如果	这	冰	奶油	满足	这	合法的	要求	,	它	应该	是	给定	一个	完美的

[skɔːr] .

score	.
分数	.

如果冰淇淋符合法律要求，就应该给它满分。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [fɔːlz] [bɪ'loʊ] [ðə; ði]['liːg(ə)l][rɪ'kwaɪərmənt] , [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [skɔːrd] ['zɪroʊ] .

If	it	falls	below	the	legal	requirement	,	it	should	be	scored	zero	.
如果	它	瀑布	以下	这	合法的	要求	,	它	应该	是	得分	零	.

如果低于法定要求，则应得零分。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	65	]
[	页	-	]

[第65页]

[ə'pɪrəns] .

Appearance	.
外貌	.

外貌。

[ðə; ði][aɪs] [kriːm] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][æn; ən] [ə'træktɪv] [ə'pɪrəns] [ænd; ənd][biː; bi][ʌv; əv][ðə; ði]

The	ice	cream	should	have	an	attractive	appearance	and	be	of	the
这	冰	奶油	应该	有	一个	吸引人的	外貌	和	是	的	这

[ˌker.ək.tə'rɪs.tɪk] ['juːnɪfɔːrm]['kʌlər] .

characteristic	uniform	color	.
特征	制服	颜色	.

冰淇淋应该外观诱人，颜色均匀一致。

['pækɪdʒ] .

Package	.
包裹	.

包裹。

[ðə; ði] ['pækɪdʒ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [niːt] [ænd; ənd] [kliːn] [ænd; ənd] , [ɪf] [fɔːr; fər] [lɔːŋ] ['ʃɪpmənt] ,

The	package	should	be	neat	and	clean	and	,	if	for	long	shipment	,
这	包裹	应该	是	整洁的	和	干净的	和	,	如果	为了	长的	运输	,

包装应整洁干净，如果是长途运输，

[sʌm; səm][prə'vɪʒ(ə)n][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [tuː; tə] [prə'tekt] [ðə; ði][aɪs][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] ['pækɪŋ] [tʌb] .

some	provision	should	be	made	to	protect	the	ice	on	top	of	the	packing	tub	.
一些	条款	应该	是	制成	到	保护	这	冰	在	顶部	的	这	包装	浴缸	.

应采取一些措施来保护包装箱顶部的冰块。

[bæk'tɪriəl] [kaʊnt] .

Bacterial	count	.
细菌	数数	.

细菌计数。

[æn; ən][aɪs] [kriːm] [wɪtʃ] [hæz; həz][ə; eɪ] [kaʊnt] [ʌv; əv] - , - [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kən'sɪdərd] ['pɜːrfɪkt] .

An	ice	cream	which	has	a	count	of	20	,	000	should	be	considered	perfect	.
一个	冰	奶油	哪个	有	一个	数数	的	-	,	-	应该	是	经过考虑的	完美的	.

冰淇淋如果糖分含量达到 20,000，就应该被认为是完美的。

[fɔːr; fər] [iːtʃ] [ɪn'kriːs] [ʌv; əv] - , - [ə'bʌv] [ðɪs] [wʌn] [pɔɪnt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [di'dʌktid] [frʌm; frəm]

For	each	increase	of	20	,	000	above	this	one	point	should	be	deducted	from
为了	每个	增加	的	-	,	-	多于	这	一	观点	应该	是	扣除	从

[ðə; ði] [skɔːr] .

the	score	.
这	分数	.

每超过此值 20,000，就应从分数中扣除 1 分。

[ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [skɔːr] [kɑːrd] .
Application of score card .
应用 的 分数 卡片 .

评分卡的应用。

[wen] [dʒʌdʒɪŋ] ['sæmpəlz] [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm] ,
When judging samples of ice cream ,
什么时候 评判 样品 的 冰 奶油 ,

在评判冰淇淋样品时，

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [best] [tuː; tə] [traɪ] [sʌm; səm] [ʌv; əv] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [əb'teɪn] [sʌm; səm] [aɪ'diːə] [ʌv; əv] [ðə; ði]
it is best to try some of them to obtain some idea of the
它 是 最好的 到 尝试 一些 的 他们 到 获得 一些 主意 的 这
['kwɑːlətiz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['sæmpəlz] [tuː; tə] [biː; bi] [skɔːrd] .
qualities of the samples to be scored .
品质 的 这 样品 到 是 得分 .

最好先尝试其中一些，以便对要评分的样本的质量有所了解。

[ðɪs] [ɪz] ['nesəseri] [soʊ] [ðæt] [ðə; ði] [skɔːr] [wɪl] [nɑːt] [rʌn] [ə'bʌv] - [ænd; ənd] [tuː; tə] [set] [ə; eɪ]
This is necessary so that the score will not run above 100 and to set a
这 是 必要的 所以 那 这 分数 将要 不是 跑步 多于 - 和 到 放 一个
['stændərd] .
standard .
标准 .

这样做是为了防止得分超过 100 分，并设定一个标准。

[ðen] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['defɪnət] ['stændərd] [ɪn] [maɪnd] , [ðə; ði] ['sæmpəlz] [meɪ] [biː; bi] ['kerfəli] [skɔːrd] .
Then with a definite standard in mind , the samples may be carefully scored .
然后 和 一个 定 标准 在 头脑 , 这 样品 可能 是 小心 得分 .

然后，在明确的标准指导下，可以仔细地对样品进行评分。

[ðə; ði] [kʌts] [ɪn] [skɔːr] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [meɪd] [ɪn] [prə'pɔːrʃ(ə)n] [tuː; tə] [ðə; ði] ['kwɑːləti] [ʌv; əv] [ðə; ði] [aɪs] [kriːm]
The cuts in score should be made in proportion to the quality of the ice cream
这 削减 在 分数 应该 是 制成 在 部分 到 这 质量 的 这 冰 奶油
[ænd; ənd] [ðə; ði] ['defɪnət] ['stændərd] [ɪn] [maɪnd] .
and the definite standard in mind .
和 这 定 标准 在 头脑 .

评分的削减应与冰淇淋的质量和既定的标准成比例。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 66]
[页 -]

[第66页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] ['eks 'eks]
EXERCISE NUMBER XX
锻炼 数字 xx

练习题 XX

[dʒʌdʒɪŋ] [pleɪn] [aɪs] [kriːm]
JUDGING PLAIN ICE CREAM
评判 清楚的 冰 奶油

评判普通冰淇淋

[skɔːr] [ænd; ənd] ['krɪtɪsaɪz] [ðə; ði] ['sæmpəlz] [ʌv; əv] [pleɪn] [aɪs] [kriːm] [rɪ'kɔːrdɪŋ] [ðə; ði] [skɔːrz] [ɑːn] [ðə; ði]
Score and criticize the samples of plain ice cream recording the scores on the
分数 和 批评 这 样品 的 清楚的 冰 奶油 记录 这 得分 在 这
['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] .
opposite page .
对面的 页 .

对原味冰淇淋样品进行评分和评价，并将分数记录在对面页上。

([fɔːr; fər] [skɔːr] [kɑːrd] [siː] [peɪdʒ] - .)
(For score card see page 64 .)
(为了 分数 卡片 看 页 - .)

（评分表见第64页。）

[wʌn]['sæmp(ə)l] [wɪl] [fɜːrst][biː; bi] [skɔːrd] [baɪ][ðə; ði] [ɪn'strʌktər] [æz; əz][æn; ən][ɪg'zæmp(ə)l][ænd; ənd] [gaɪd]
One sample will first be scored by the instructor as an example and guide
一 样本 将要 第一的 是 得分 经过 这 讲师 作为 一个 例子 和 指导
[tuː; tə][ðə; ði] [sə'viənis] [ʌv; əv][ðə; ði][kʌt][fɔːr; fər] ['dɪfrənt] ['diːfekts; dɪ'fekts] .
to the severeness of the cut for different defects .
到 这 严重程度 的 这 切 为了 不同的 缺陷 .

首先，指导老师会选择一个样品进行评分，作为不同缺陷切割严重程度的示例和指南。

['æftər][ðə; ði] ['stjʊdnts] [hæv; həv] ['fɪnɪʃt] , [hiː; hi] [wɪl] [skɔːr] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['sæmpəlz][wɪð; wɪθ]
After the students have finished , he will score the remaining samples with
后 这 学生 有 完成的 , 他 将要 分数 这 其余的 样品 和
[ðem; ðəm] .
them .
他们 .

学生们完成后，他将和他们一起对剩余的样本进行评分。

[θriː] [ʌv; əv][ðə; ði]['sæmpəlz][ɑːr; ər][aɪs] [kriːm] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] ['kɑːlɪdʒ] ['læbrətɔːri] .
Three of the samples are ice cream made in the college laboratory .
三 的 这 样品 是 冰 奶油 制成 在 这 大学 实验室 .

其中三个样品是大学实验室制作的冰淇淋。

[ðə; ði] ['ʌðər] [ɑːr; ər] ['pəːtʃəst] [ænd; ənd] [ˌreprɪ'zent] [wel] [noʊn] [kə'mɜːrʃ(ə)l] [aɪs] [kriːmz] .
The others are purchased and represent well known commercial ice creams .
这 其他的 是 购买 和 代表 出色地 已知 商业的 冰 乳霜 .

其他的都是购买的，代表的是知名的商业冰淇淋品牌。

['æftər] ['skɔːrɪŋ] [ɑːn][ɔːl] ['ʌðər] [pɔɪnts] [meɪk] [ə; eɪ][fæt][test] [ʌv; əv] [iːtʃ] ['sæmp(ə)l] .
After scoring on all other points make a fat test of each sample .
后 得分 在 全部 其他 积分 制作 一个 胖的 测试 的 每个 样本 .

在其他所有方面都得分之后，对每个样本进行一次全面的测试。

([siː] [peɪdʒ] - .)
(See page 14 .)
(看 页 - .)

（参见第14页。）

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 67]
[页 -]

[第67页]

['eksərsaɪz] ['eks 'eks] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE XX REPORT
锻炼 xx 报告

练习 XX 报告

['ledʒənd] :
LEGEND :
传奇 :

传奇：

[ə; eɪ] = ['stuːdənts] [skɔːr]
A = Student's Score
一个 = 学生 分数

A = 学生得分

[biː] = [kə'rektɪd] [skɔːr]
B = **Corrected** **Score**
B = 已更正 分数

= 校正分数

[siː] = ['bɑːdi][ænd; ənd] ['tekstʃər]
C = **Body** **and** **Texture**
C = 身体 和 质地

= 身体和纹理

[diː] = ['kʌlər] [ænd; ənd] [ə'pɪrəns]
D = **Color** **and** **Appearance**
D = 颜色 和 外貌

= 颜色和外观

[iː] = [k'rɪtɪsɪzəmz]
E = **CRITICISMS**
E = 批评

= 批评

[skɔːr] [kɑːrd] [juːst] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ [deɪt] _
Score **card** **used** = **Date** =
分数 卡片 用过的 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 日期 _
_ _ _ _
= = = =
_ _ _ _

使用的记分卡_____ 日期_____

-
Rec't
-

记录

[es][siː][oʊ][ɑːr][iː]
**S** **C** **O** **R** **E**
S C 哦 拉 E

分数

['fleɪvər][siː] ['rɪtʃnəs] [bæk'tɪriə] [diː] ['pækɪdʒ] ['toʊt(ə)l]
Flavor **C** **Richness** **Bacteria** **D** **Package** **Total**
味道 C 丰富 细菌 D 包裹 全部的

风味 C 浓郁度 细菌 D 包装总计

[skɔːr] [pleɪs] [k'rɪtɪsɪzəmz]
Score **Place** **CRITICISMS**
分数 地方 批评

评分 排名 批评

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 68]
[页 -]

[第68页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌɛks'ɛks'aɪ]
EXERCISE **NUMBER** **XXI**
锻炼 数字 二十一

练习题21

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ʌv; əv] [fæt] ['kɑːntent] [ɑːn] [aɪs] [kriːm]
THE **EFFECT** **OF** **FAT** **CONTENT** **ON** **ICE** **CREAM**
这 影响 的 胖的 内容 在 冰 奶油

脂肪含量对冰淇淋的影响

[pɑːrt][aɪ] . [friːz] [aɪs] [kriːmz] ['æftər][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['fɔrmjələz] [æz; əz] [ə'saɪnd] .
Part **I** **.** **Freeze** **ice** **creams** **after** **the** **following** **formulas** **as** **assigned** **.**
部分 我 . 冻结 冰 乳霜 后 这 下列的 公式 作为 分配 .

第一部分。按照以下指定配方冷冻冰淇淋。

[iːtʃ] [hæz; həz][ə; eɪ] ['dɪfrənt] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv][fæt] .

Each	has	a	different	percentage	of	fat	.
每个	有	一个	不同的	百分比	的	胖的	.

它们各自的脂肪含量百分比都不同。

[fɪl] [aʊt] [ðə; ði]['rekɔːd; rɪ'kɔːd][blæŋk][ɑːn] ['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ][ænd; ənd][mɑːrk] ['pleɪnli] [iːtʃ] [kæn; kən][ʌv; əv]

Fill	out	the	record	blank	on	opposite	page	and	mark	plainly	each	can	of
充满	出去	这	记录	空白的	在	对面的	页	和	标记	显然	每个	能	的

[aɪs] [kriːm] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [rɪ'siːt] ['nʌmbər] ,

ice	cream	with	the	receipt	number	,
冰	奶油	和	这	收据	数字	,

请填写背面空白处的记录表，并在每罐冰淇淋上清楚地标明收据编号。

[jʊr; jər] [neɪm] [ænd; ənd][ðə; ði] [deɪt] .

your	name	and	the	date	.
你的	姓名	和	这	日期	.

你的姓名和日期。

[rɪ'siːts, riː'siːts] :

Receipts	:
收据	:

收据:

[noʊ] . [wʌn] .

No	.	1	.
不	.	1	.

第一名。

- [paʊndz] [ʌv; əv] - % [kriːm]

40	pounds	of	10	%	cream
-	磅	的	-	%	奶油

40磅10%的奶油

[eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]

8	pounds	of	sugar
8	磅	的	糖

8磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

4	ounces	of	vanilla	extract
4	盎司	的	香草	提炼

4盎司香草精

[fɔːr] ['aʊnsɪz] ['dʒelətɪn][ɪn][fɔːr] [paʊndz] ['wɔːtər] .

4	ounces	gelatin	in	4	pounds	water	.
4	盎司	明胶	在	4	磅	水	.

4盎司明胶溶于4磅水中。

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

No	.	2	.
不	.	2	.

2号。

[seɪm] [æz; əz][noʊ] . [wʌn] [ɪk'sept] [juːz] - % [kriːm] .

Same	as	No	.	1	except	use	15	%	cream	.
相同的	作为	不	.	1	除了	使用	-	%	奶油	.

与第 1 号相同，只是使用 15% 的乳霜。

[noʊ] . [θriː] .

No	.	3	.
不	.	3	.

3号。

[seɪm] [æz; əz][noʊ] . [wʌn] [ɪk'sept] [juːz] - % [kriːm] .
Same as No . 1 except use 20 % cream .
相同的 作为 不 . 1 除了 使用 - % 奶油 .

与第 1 号相同，只是使用 20% 的乳霜。

[noʊ] . [fɔːr] .
No . 4 .
不 . 4 .

4号。

[seɪm] [æz; əz][noʊ] . [wʌn] [ɪk'sept] [juːz] - % [kriːm] .
Same as No . 1 except use 30 % cream .
相同的 作为 不 . 1 除了 使用 - % 奶油 .

与第 1 号相同，只是使用 30% 的乳霜。

[noʊ] . [faɪv] .
No . 5 .
不 . 5 .

5号。

[seɪm] [æz; əz][noʊ] . [wʌn] [ɪk'sept] [juːz] - % [kriːm] .
Same as No . 1 except use 40 % cream .
相同的 作为 不 . 1 除了 使用 - % 奶油 .

与第 1 号相同，只是使用 40% 的乳霜。

[pɑːrt][iː] .
Part II .
部分 三 .

第二部分。

['æftər] ['hɑːrdnɪŋ] [ɔːr][nekst] ['læbrətɔːri] ['pɪriəd] [skɔːr] [ænd; ənd]['krɪtɪsaɪz][ðə; ðiː][aɪs] [kriːm] [meɪd] [ɪn]
After hardening or next laboratory period score and criticize the ice cream made in
后 硬化 或者 下一个 实验室 时期 分数 和 批评 这 冰 奶油 制成 在
[pɑːrt][aɪ] . [fɪl] [ɪn][ðə; ðiː] [skɔːr] [blæŋk][ɑːn][peɪdʒ] - .
Part I . Fill in the score blank on page 90 .
部分 我 . 充满 在 这 分数 空白的 在 页 - .

待冰淇淋凝固后或下次实验课期间，对第一部分制作的冰淇淋进行评分和评价。请在第 90 页填写评分表。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 69]
[页 -]

[第69页]

['eksərsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE XXI REPORT
锻炼 二十一 报告

演习二十一报告

[pɑːrt]
PART
部分

部分

[aɪ]
I
我

我

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'si:t] ['nʌmbər] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kri:m] : [aɪs] [kri:m] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀：

[ˌstændərdə'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化：

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pər] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['friːzɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændərdaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['friːzər] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ʌv; əv] [kriːm] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pər] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔːlt] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ʌv; əv] ['staːtiŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'pliːtɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['toʊt(ə)l][taɪm][rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

x	**=**	**the**	**pounds**
x	=	这	磅

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**cream**	**used**
英镑	的	奶油	用过的

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] :

TEMPERATURE	**:**
温度	:

温度:

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**milk**	**used**
英镑	的	牛奶	用过的

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ʌv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**
的	混合	进入	冰箱

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ʌv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

Pounds
英镑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ʌv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**at**	**this**	**time**
的	盐水	在	这	时间

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons
加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	**per**	**gallon**
重量	每	加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pər] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _

Per	**cent**	**fat**	**it**	**should**	**test**
每	中心	胖的	它	应该	测试

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wʌz; wəz] ['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _

Was	**gelatin**	**used**	**?**
曾是	明胶	用过的	?

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔːr] ['wɔːtər] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[riˈmaːks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɑːments] [ɑːn][aɪs] [kriːm] ['æftər][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑrdnd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **70** **]**
[页 -]

[第70页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌɛks'ɛks'aɪ'aɪ]
EXERCISE **NUMBER** **XXII**
锻炼 数字 二十二

练习题 22

[ðə; ðɪ] [ɪ'fekt] [ʌv; əv] ['dɪfrənt]
THE **EFFECT** **OF** **DIFFERENT**
这 影响 的 不同的

不同因素的影响

['baɪndəz] [ɑːn] [aɪs] [kriːm]
BINDERS **ON** **ICE** **CREAM**
活页夹 在 冰 奶油

冰淇淋上的粘合剂

[pɑːrt][aɪ] . [friːz] [ðə; ðɪ] ['fɑːloʊɪŋ] ['mɪksɪz][æz; əz] [ə'saɪnd] .
Part **I** **.** **Freeze** **the** **following** **mixes** **as** **assigned** **.**
部分 我 . 冻结 这 下列的 混合 作为 分配 .

第一部分。按要求冷冻下列混合物。

[fɪl] [aʊt]['rekɔːd; rɪ'kɔːd][blæŋk][ɑːn] ['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] ,
Fill **out** **record** **blank** **on** **opposite** **page** **,**
充满 出去 记录 空白的 在 对面的 页 ,

请填写背面空白处的记录表。

[ænd; ənd][mɑːrk] [iːtʃ] [kæn; kən][ʌv; əv][aɪs] [kriːm] ['pleɪnli] [wɪð; wɪθ] [rɪ'siːt] ['nʌmbər] , [jʊr; jər] [neɪm]
and **mark** **each** **can** **of** **ice** **cream** **plainly** **with** **receipt** **number** **,** **your** **name**
和 标记 每个 能 的 冰 奶油 显然 和 收据 数字 , 你的 姓名
[ænd; ənd] [deɪt] .
and **date** **.**
和 日期 .

并在每罐冰淇淋上清楚地标明收据编号、您的姓名和日期。

[rɪ'siːts, riː'siːts] :
Receipts **:**
收据 :

收据:

[noʊ] . [wʌn] .
No . **1** .
不 . 1 .

第一名。

- [paʊndz] - % [kriːm]
40 **pounds** **16** **%** **cream**
- 磅 - % 奶油

40磅16%奶油

[eɪt] [paʊndz] ['ʃʊgər]
8 **pounds** **sugar**
8 磅 糖

8磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [və'nɪlə]
4 **ounces** **vanilla**
4 盎司 香草

4盎司香草

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [gʌm] [stɑːk] ([siː] [peɪdʒ] -)
2 **quarts** **of** **gum** **stock** **(** **See** **page** **21** **)**
2 夸脱 的 胶 库存 (看 页 -)

2夸脱树胶（见第21页）

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] .
No . **2** .
不 . 2 .

2号。

[seɪm] [æz; əz][noʊ] . [wʌn] [ɪk'sept] [juːz][fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['dʒelətɪn][ɪn]
Same **as** **No** . **1** **except** **use** **4** **ounces** **of** **gelatin** **in**
相同的 作为 不 . 1 除了 使用 4 盎司 的 明胶 在

与配方1相同，只是用量为4盎司明胶。

3½ [paʊndz] [ʌv; əv]['wɔːtər][æz; əz][ə; eɪ]['baɪndər] .
3½ **pounds** **of** **water** **as** **a** **binder** **.**
3½ 磅 的 水 作为 一个 活页夹 .

用3.5磅水作粘合剂。

[ˌɛnˌoʊ'ɛs] . [θriː] , [fɔːr] , [faɪv] .
Nos . **3** , **4** , **5** .
编号 . 3 , 4 , 5 .

第3、4、5号。

[ɪn] [ðiːz] [juːz] ['dɪfrənt] [aɪs] [kriːm] ['paudəz]
In **these** **use** **different** **ice** **cream** **powders**
在 这些 使用 不同的 冰 奶油 粉末

这些冰淇淋粉用量各不相同。

[æz; əz]['baɪndəz] , ['fɑːloʊɪŋ] [ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n][wɪð; wɪθ]
as **binders** **,** **following** **the** **directions** **given** **with**
作为 活页夹 , 下列的 这 方向 给定 和

作为粘合剂，按照给出的说明进行操作

[iːtʃ] ['paʊdər] [æz; əz][tuː; tə] ['kwɑːntətiz] [tuː; tə][juːz][ænd; ənd] ['meθəd] [ʌv; əv]
each **powder** **as** **to** **quantities** **to** **use** **and** **method** **of**
每个 粉末 作为 到 数量 到 使用 和 方法 的

每种粉末的使用量和使用方法

['mɪksɪŋ] .
mixing .
混合 .

混合。

[juːz][ə; eɪ]['fɔːrmjələ] [wɪtʃ] [wɪl] [gɪv] [ðə; ði] [seɪm] [pər]
Use a formula which will give the same per
使用 一个 公式 哪个 将要 给 这 相同的 每

使用一个能得出相同结果的公式

[sent] .
cent .
中心 .

中心。

[ʌv; əv][fæt][ænd; ənd]['sɑːlədz][nɑːt][fæt][æz; əz][noʊ] . [wʌn] .
of fat and solids not fat as No . 1 .
的 胖的 和 固体 不是 胖的 作为 不 . 1 .

脂肪和固体含量高于脂肪含量。

[pɑːrt][iː] .
Part II .
部分 二 .

第二部分。

['æftər] ['hɑːrdnɪŋ] [ɔːr][æt; ət][ðə; ði][nekst] ['læbrətɔːri] ['pɪriəd] [skɔːr] [ænd; ənd]['krɪtɪsaɪz][ðə; ði][aɪs]
After hardening or at the next laboratory period score and criticize the ice
后 硬化 或者 在 这 下一个 实验室 时期 分数 和 批评 这 冰
[kriːmz] [meɪd] [ɪn][pɑːrt][aɪ] . [fɪl] [aʊt][ðə; ði] [skɔːr] [blæŋk][ɑːn][peɪdʒ] - .
creams made in Part I . Fill out the score blank on page 91 .
乳霜 制成 在 部分 我 . 充满 出去 这 分数 空白的 在 页 - .

待冰淇淋凝固后或在下一次实验课上，对第一部分制作的冰淇淋进行评分和评价。填写第 91 页的评分表。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 71]
[页 -]

[第71页]

['eksərsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ'aɪ] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE XXII REPORT
锻炼 二十二 报告

第二十二次演习报告

[pɑːrt]
PART
部分

部分

[aɪ]
I
我

我

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbər] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt Number = = = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM : ICE CREAM :
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL :
膨胀 :

膨胀:

[ˌstændərdə'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION :
标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pər] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** . = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING :
冷冻 :

冷冻:

['stændərdaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zər] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ʌv; əv] [kriːm] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pər] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔːlt] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ʌv; əv] ['staːtiŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'pliːtɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['toʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
x **=** **the** **pounds** = = = = = = =
x = 这 磅 _ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **cream** **used** = = = = = = =
英镑 的 奶油 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] :

TEMPERATURE	**:**
温度	:

温度:

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**milk**	**used**
英镑	的	牛奶	用过的

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ʌv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**
的	混合	进入	冰箱

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ʌv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

Pounds
英镑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ʌv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**at**	**this**	**time**
的	盐水	在	这	时间

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons
加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	**per**	**gallon**
重量	每	加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pər] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _

Per	**cent**	**fat**	**it**	**should**	**test**
每	中心	胖的	它	应该	测试

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wʌz; wəz] ['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _

Was	**gelatin**	**used**	**?**
曾是	明胶	用过的	?

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː] [ɔːr] [θriː] ? _ _ _ _ _ _ _

By	**method**	**1**	**,**	**2**	**or**	**3**	**?**
经过	方法	1	,	2	或者	3	?

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔːr] ['wɔːtər] ? _ _ _ _ _ _ _

In	**milk**	**or**	**water**	**?**
在	牛奶	或者	水	?

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[ri'ma:ks] :
Remarks :
评论 :

评论:

['kɑ:ments] [ɑ:n][aɪs] [kri:m] ['æftər][ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['hɑrdnd] :
Comments on ice cream after it is hardened :
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 72]
[页 -]

[第72页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌɛks'ɛks'aɪ'aɪ'aɪ]
EXERCISE NUMBER XXIII
锻炼 数字 二十三

练习题二十三

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ʌv; əv]['veriɪŋ; 'væriɪŋ] [pə'sentɪdʒɪz]
THE EFFECT OF VARYING PERCENTAGES
这 影响 的 变化 百分比

不同百分比的影响

[ʌv; əv] [mɪlk] ['sɑ:lədz] [nɑ:t] [fæt] [ɑ:n] [aɪs] [kri:m]
OF MILK SOLIDS NOT FAT ON ICE CREAM
的 牛奶 固体 不是 胖的 在 冰 奶油

冰淇淋上的非脂肪乳固体

[pɑ:rt][aɪ] . [fri:z] [ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] ['mɪksɪz][æz; əz] [ə'saɪnd] .
Part I . Freeze the following mixes as assigned .
部分 我 . 冻结 这 下列的 混合 作为 分配 .

第一部分。按要求冷冻下列混合物。

[fɪl] [aʊt]['rekɔ:d; rɪ'kɔ:d][blæŋk][ɑ:n] ['ɑ:pəzɪt] [peɪdʒ] .
Fill out record blank on opposite page .
充满 出去 记录 空白的 在 对面的 页 .

请填写背面空白处的记录表格。

[mɑ:rk] [i:tʃ] [kæn; kən][ʌv; əv][aɪs] [kri:m] [ju:; jʊ] [fri:z] [wɪð; wɪθ] [rɪ'si:t] ['nʌmbər] , [jʊr; jər] [neɪm]
Mark each can of ice cream you freeze with receipt number , your name
标记 每个 能 的 冰 奶油 你 冻结 和 收据 数字 , 你的 姓名
[ænd; ənd] [deɪt] .
and date .
和 日期 .

在每罐冷冻的冰淇淋上标明收据编号、您的姓名和日期。

['kælkjuleɪt][ænd; ənd]['rekɔ:d; rɪ'kɔ:d][ðə; ði] [ə'prɑ:ksɪmət] [pər] [sent] [ʌv; əv][fæt][ænd; ənd][ʌv; əv] [mɪlk]
Calculate and record the approximate per cent of fat and of milk
计算 和 记录 这 近似 每 中心 的 胖的 和 的 牛奶
['sɑ:lədz][nɑ:t][fæt][ɪn] [i:tʃ] [mɪks] .
solids not fat in each mix .
固体 不是 胖的 在 每个 混合 .

计算并记录每种混合物中脂肪和非脂肪乳固体的大致百分比。

[rɪ'si:ts, ri:'si:ts][noʊ] . [wʌn][noʊ] . [ˌtu:'tu:][noʊ] . [θri:][noʊ] . [fɔ:r]
Receipts No . 1 No . 2 No . 3 No . 4
收据 不 . 1 不 . 2 不 . 3 不 . 4

收据编号 1 编号 2 编号 3 编号 4

[kriːm] - ['paʊndz] .
Cream **40** **lbs** **.**
奶油 - 磅 .

奶油 40 磅

- ['paʊndz] .
35 **lbs** **.**
- 磅 .

35磅

- ['paʊndz] .
30 **lbs** **.**
- 磅 .

30磅

- ['paʊndz] . - % 15½ % 16⅔ % - %
25 **lbs** **.** **15** **%** **15½** **%** **16⅔** **%** **18** **%**
- 磅 . - % 15½ % 16⅔ % - %

25磅 15% 15.5% 16.25% 18%

[hoʊl] [kən'denst] [mɪlk] [faɪv] ['paʊndz] .
Whole **Condensed** **Milk** **5** **lbs** **.**
所有的 浓缩版 牛奶 5 磅 .

全脂炼乳 5磅

- ['paʊndz] .
10 **lbs** **.**
- 磅 .

10磅

- ['paʊndz] .
15 **lbs** **.**
- 磅 .

15磅

['ʃʊgər] [eɪt] ['paʊndz] .
Sugar **8** **lbs** **.**
糖 8 磅 .

糖 8 磅

[eɪt] ['paʊndz] .
8 **lbs** **.**
8 磅 .

8磅

[eɪt] ['paʊndz] .
8 **lbs** **.**
8 磅 .

8磅

[eɪt] ['paʊndz] .
8 **lbs** **.**
8 磅 .

8磅

[və'nɪlə] [fɔːr] [ɑːz] . [fɔːr] [ɑːz] . [fɔːr] [ɑːz] . [fɔːr] [ɑːz] .
Vanilla **4** **oz** **.** **4** **oz** **.** **4** **oz** **.** **4** **oz** **.**
香草 4 盎司 . 4 盎司 . 4 盎司 . 4 盎司 .

香草味 4盎司 4盎司 4盎司 4盎司

['dʒelətɪn] [fɔːr] [ɑːz] . [fɔːr] [ɑːz] . [fɔːr] [ɑːz] . [fɔːr] [ɑːz] .
Gelatin **4** **oz** **.** **4** **oz** **.** **4** **oz** **.** **4** **oz** **.**
明胶 4 盎司 . 4 盎司 . 4 盎司 . 4 盎司 .

明胶 4 盎司 4 盎司 4 盎司 4 盎司

['wɔːtər][fɔːr]['paʊndz] .
Water **4** **lbs** **.**
水 4 磅 .

水 4 磅

[fɔːr]['paʊndz] .
4 **lbs** **.**
4 磅 .

4磅

[fɔːr]['paʊndz] .
4 **lbs** **.**
4 磅 .

4磅

[fɔːr]['paʊndz] .
4 **lbs** **.**
4 磅 .

4磅

[pər] [sent] [fæt]
Per **cent** **Fat**
每 中心 胖的

脂肪百分比

[pər] [sent] [mɪlk] [es] . [en] . [ef] .
Per **cent** **Milk** **S** **.** **N** **.** **F** **.**
每 中心 牛奶 S . N . F .

牛奶非脂乳固体百分比

[pɑːrt][iː] .
Part **II** **.**
部分 二 .

第二部分。

['æftər] ['hɑːrdnɪŋ] [ɔːr][æt; ət][nekst] ['læbrətɔːri] ['pɪriəd] [skɔːr] [ðə; ði][aɪs] [kriːmz] [æz; əz] [meɪd] [ə'bʌv] .
After **hardening** **or** **at** **next** **laboratory** **period** **score** **the** **ice** **creams** **as** **made** **above** **.**
后 硬化 或者 在 下一个 实验室 时期 分数 这 冰 乳霜 作为 制成 多于 .

冰淇淋凝固后或在下次实验课上，按照上述方法进行划痕。

[fɪl] [aʊt] [ðə; ði] [skɔːr] [blæŋk] [ɑːn] [peɪdʒ] - .
Fill **out** **the** **score** **blank** **on** **page** **92** **.**
充满 出去 这 分数 空白的 在 页 - .

请填写第 92 页的分数空白处。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **73** **]**
[页 -]

[第73页]

['eksərsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ'aɪ'aɪ] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE **XXIII** **REPORT**
锻炼 二十三 报告

第二十三次演习报告

[pɑːrt]
PART
部分

部分

[aɪ]
I
我

我

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'si:t] ['nʌmbər] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kri:m] : [aɪs] [kri:m] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀：

[ˌstændərdə'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化：

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pər] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pər] [sent] [fæt][ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændərdaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zər] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ʌv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pər] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔ:lt] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ʌv; əv] ['sta:tiŋ] ['fri:zər] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['ri:tʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪərd][tu:; tə] [ri:tʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['fri:zɪŋ] [ɪz] [kəm'pli:tɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['toʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪərd][tu:; tə] [fri:z] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .

Give	**proportion**	**.**
给	部分	.

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

x	**=**	**the**	**pounds**	= = = = = = =
x	=	这	磅	_ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**cream**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	奶油	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] :

TEMPERATURE	**:**
温度	:

温度:

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**milk**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	牛奶	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ʌv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**	= = = = = = =
的	混合	进入	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ʌv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**	= = = = = = =
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**	= = = = = = =
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除	_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	= = = = = = =
英镑	_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ʌv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**at**	**this**	**time**	= = = = = = =
的	盐水	在	这	时间	_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons	= = = = = = =
加仑	_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	**per**	**gallon**	= = = = = = =
重量	每	加仑	_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pər] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _

Per	**cent**	**fat**	**it**	**should**	**test**	= = = = = = =
每	中心	胖的	它	应该	测试	_ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wʌz; wəz]['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔːr]['wɔːtər] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[riˈmaːks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɑːments] [ɑːn][aɪs] [kriːm] ['æftər][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑrdnd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **74** **]**
[页 -]

[第74页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌɛks'ɛks'aɪ'viː]
EXERCISE **NUMBER** **XXIV**
锻炼 数字 二十四

练习题 24

[friːz] [aɪs] [kriːm] [frʌm; frəm] [rɔː] , ['paːstəraizd] ,
FREEZE **ICE** **CREAM** **FROM** **RAW** **,** **PASTEURIZED** **,**
冻结 冰 奶油 从 生的 , 巴氏杀菌 ,

将生鲜、巴氏杀菌的冰淇淋冷冻起来

[ɪ'mʌlsəˌfaɪd] [ænd; ənd] [hə'mɑːdʒənaɪzd] [kriːm]
EMULSIFIED **AND** **HOMOGENIZED** **CREAM**
乳化 和 均质化 奶油

乳化均质奶油

[noʊt] [ɪ'fekt] [ɑːn] [swel] [ænd; ənd]['kwɑːləti][ʌv; əv][aɪs] [kriːm] .
Note **effect** **on** **swell** **and** **quality** **of** **ice** **cream** **.**
笔记 影响 在 膨胀 和 质量 的 冰 奶油 .

注意对冰淇淋膨胀度和品质的影响。

[ɪn]['ɔːrdər][tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði][aɪs] [kriːm] [ɪn][kən'dɪʃ(ə)n][tuː; tə] [meɪk] ['iːzi] [kəm'pærɪsn] ,
In **order** **to** **have** **the** **ice** **cream** **in** **condition** **to** **make** **easy** **comparison** **,**
在 命令 到 有 这 冰 奶油 在 状况 到 制作 简单的 比较 ,

为了使冰淇淋处于便于比较的状态,

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][ɔːl][biː; bi] [meɪd] ['æftər][ðə; ði] [seɪm] [rɪ'siːt] .
it **should** **all** **be** **made** **after** **the** **same** **receipt** **.**
它 应该 全部 是 制成 后 这 相同的 收据 .

所有操作都应该在同一张收据下进行。

- [paʊndz] - % [kriːm]
40 **pounds** **20** **%** **cream**
- 磅 - % 奶油

40磅 20%奶油

[eɪt] [paʊndz] ['ʃʊgər]

8	pounds	sugar
8	磅	糖

8磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

4	ounces	vanilla	extract
4	盎司	香草	提炼

4盎司香草精

[fɔːr] ['aʊnsɪz] ['dʒelətɪn][ɪn][fɔːr] [paʊndz] ['wɔːtər]

4	ounces	gelatin	in	4	pounds	water
4	盎司	明胶	在	4	磅	水

4盎司明胶溶于4磅水中

[wɪð; wɪθ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [freʃ] [kriːm] [tuː; tə] [meɪk] [fɔːr] ['bætʃɪz] [ʌv; əv][aɪs] [kriːm] ,

With	sufficient	fresh	cream	to	make	four	batches	of	ice	cream	,
和	充足的	新鲜的	奶油	到	制作	四	批次	的	冰	奶油	,

有足够的鲜奶油可以制作四批冰淇淋，

[dɪ'vaɪd][ðə; ði] [kriːm] ['ɪntuː] [fɔːr] ['iːkwəl][pɑːrts] .

divide	the	cream	into	four	equal	parts	.
划分	这	奶油	进入	四	平等的	部分	.

将奶油分成四等份。

[aɪ] . [friːz] [wʌn][pɑːrt][də'rektli; daɪ'rektli] .

I	.	Freeze	one	part	directly	.
我	.	冻结	一	部分	直接地	.

一、直接冷冻一部分。

[iː] .

II	.
二	.

二、

['pæstʃəraɪz] [wʌn][pɑːrt][ænd; ənd] [friːz] .

Pasteurize	one	part	and	freeze	.
巴氏杀菌	一	部分	和	冻结	.

将其中一部分进行巴氏杀菌处理后冷冻保存。

[ˌaɪ'aɪ'aɪ] .

III	.
三、	.

三、

[ɪ'mʌlsɪfaɪ] [wʌn][pɑːrt][ænd; ənd] [friːz] .

Emulsify	one	part	and	freeze	.
乳化	一	部分	和	冻结	.

将其中一部分乳化后冷冻。

[ˌaɪ 'viː] .

IV	.
第四	.

四、

[hə'mɑːdʒənaɪz][wʌn][pɑːrt][ænd; ənd] [friːz] .

Homogenize	one	part	and	freeze	.
均质化	一	部分	和	冻结	.

将其中一部分均质化后冷冻。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] [ɔːl] [meɪ] [biː; bi][eɪdʒd] [bɪ'fɔːr] ['friːzɪŋ] .

If	desired	all	may	be	aged	before	freezing	.
如果	想要的	全部	可能	是	老年人	前	冷冻	.

如果需要，所有食材都可以在冷冻前进行陈化处理。

[fɪl] [aʊt] ['rekɔːd; rɪ'kɔːd] [blæŋk] [ɑːn] ['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] .

Fill	out	record	blank	on	opposite	page	.
充满	出去	记录	空白的	在	对面的	页	.

请填写背面空白处的记录表格。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	75	]
[	页	-	]

[第75页]

['eksərsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ'viː] [rɪ'pɔːrt]

EXERCISE	XXIV	REPORT
锻炼	二十四	报告

第二十四次演习报告

[bætʃ] ['nʌmbər] [wʌn] [ˌtuː'tuː] [θriː] [fɔːr]

Batch	Number	1	2	3	4
批	数字	1	2	3	4

批次号 1 2 3 4

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪks]

Pounds	of	Mix
英镑	的	混合

磅混合物

['gælənz] [ʌv; əv] [mɪks]

Gallons	of	Mix
加仑	的	混合

加仑混合物

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ʌv; əv] [mɪks]

Temperature	of	Mix
温度	的	混合

混合物的温度

[taɪm] [ʌv; əv] ['staːtiŋ] ['friːzər]

Time	of	Starting	Freezer
时间	的	开始	冰箱

启动冷冻室的时间

[taɪm] [ʌv; əv] ['stɑːpɪŋ] ['friːzər]

Time	of	Stopping	Freezer
时间	的	停止	冰箱

停止冷冻的时间

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm]

Temperature	of	Ice	Cream
温度	的	冰	奶油

冰淇淋的温度

['gælənz] [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm]

Gallons	of	Ice	Cream
加仑	的	冰	奶油

数加仑冰淇淋

['gælənz] [ʌv; əv] [swel]

Gallons	of	Swell
加仑	的	膨胀

加仑涌浪

[pər] [sent] [ʌv; əv] [swel]

Per	Cent	of	Swell
每	中心	的	膨胀

涌浪百分比

['kɑːments] :
Comments :
评论 :

评论：

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 76]
[页 -]

[第76页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌɛks'ɛks'viː]
EXERCISE NUMBER XXV
锻炼 数字 25

练习题 XXV

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ʌv; əv] ['eɪdʒɪŋ] [kriːm] [ɑːn]
THE EFFECT OF AGING CREAM ON
这 影响 的 老化 奶油 在

抗衰老霜对.....的影响

[ðə; ði] [vɪ'skɑːsəti] [ænd; ənd] [swel]
THE VISCOSITY AND SWELL
这 粘度 和 膨胀

粘度和膨胀

['twenti] [pər] [sent] .
Twenty per cent .
二十 每 中心 .

百分之二十。

[kriːm] [ʌv; əv] ['nɪrli] ['juːnɪfɔːrm]['kwɑːləti] [wɪl] [biː; bi] ['fɜːrnɪʃt] [juː; jʊ] , [ʌv; əv][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['eɪdʒɪz]
cream of nearly uniform quality will be furnished you , of the following ages
奶油 的 几乎 制服 质量 将要 是 提供 你 , 的 这 下列的 年龄
[frʌm; frəm][ðə; ði]['sepəreɪtər] :
from the separator :
从 这 分隔符 :

我们将为您提供以下批次、品质几乎一致的乳霜：

[θriː] [tuː; tə] [fɔːr] ['aʊərz] , [wʌn] [deɪ] , [tuː] [deɪz] , [θriː] [deɪz] , [ænd; ənd] [faɪv] [deɪz] .
three to four hours , one day , two days , three days , and five days .
三 到 四 小时 , 一 天 , 二 天 , 三 天 , 和 五 天 .

三到四小时，一天，两天，三天，五天。

[friːz] [ə; eɪ] [bætʃ] [ʌv; əv] [iːtʃ] [æz; əz] [ə'saɪnd] , ['juːzɪŋ][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['fɔːrmjələ] ,
Freeze a batch of each as assigned , using the following formula ,
冻结 一个 批 的 每个 作为 分配 , 使用 这 下列的 公式 ,

按照以下公式，将每种样品按分配的批次冷冻保存：

[ænd; ənd] [peɪ] ['speʃ(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði] [swel] [əb'teɪnd] .
and pay special attention to the swell obtained .
和 支付 特别的 注意力 到 这 膨胀 获得 .

并特别注意所获得的涌浪。

['ɔːlsoʊ] [test] [iːtʃ] [kriːm] [fɔːr; fər][vɪ'skɑːsəti][baɪ] ['drɑːpɪŋ] [frʌm; frəm][ə; eɪ] [paɪ'pet] [ɑːn][æn; ən][ɪn'klaɪnd]
Also test each cream for viscosity by dropping from a pipette on an inclined
还 测试 每个 奶油 为了 粘度 经过 下降 从 一个 移液器 在 一个 倾斜
[glæs] ,
glass ,
玻璃 ,

此外，还可以通过将滴管将每种乳霜滴在倾斜的玻璃杯上来测试其粘稠度。

['teɪkɪŋ] [ker] [tu:; tə][hæv; həv][ðə; ði] [glæs] [ænd; ənd] [paɪ'pet] [ʌv; əv]['i:v(ə)n]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][fɔ:r; fər]
taking **care** **to** **have** **the** **glass** **and** **pipette** **of** **even** **temperature** **for**
采取 关心 到 有 这 玻璃 和 移液器 的 甚至 温度 为了
[i:tʃ] ['traɪəl] .
each **trial** **.**
每个 审判 .

每次试验时，务必保证玻璃杯和移液管的温度一致。

[fɪl] [aʊt] [blæŋk] [rɪ'pɔ:rt] [ɑ:n] ['ɑ:pəzɪt] [peɪdʒ] .
Fill **out** **blank** **report** **on** **opposite** **page** **.**
充满 出去 空白的 报告 在 对面的 页 .

请填写背面空白报告。

[rɪ'si:t] :
Receipt **:**
收据 :

收据:

- [paʊndz] - % [kri:m]
40 **pounds** **20** **%** **cream**
- 磅 - % 奶油

40磅 20%奶油

[eɪt] [paʊndz] ['ʃʊgər]
8 **pounds** **sugar**
8 磅 糖

8磅糖

[fɔ:r] ['aʊnsɪz] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
4 **ounces** **vanilla** **extract**
4 盎司 香草 提炼

4盎司香草精

[fɔ:r] ['aʊnsɪz] ['dʒelətɪn][ɪn][fɔ:r] [paʊndz] ['wɔ:tər] .
4 **ounces** **gelatin** **in** **4** **pounds** **water** **.**
4 盎司 明胶 在 4 磅 水 .

4盎司明胶溶于4磅水中。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **77** **]**
[页 -]

[第77页]

['eksərsaɪz] [ˌɛks'ɛks'vi:] [rɪ'pɔ:rt]
EXERCISE **XXV** **REPORT**
锻炼 25 报告

第二十五次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'si:t] ['nʌmbər] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kri:m] : [aɪs] [kri:m] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋:

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL :
膨胀 :

膨胀:

[ˌstændərdə'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION :
标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pər] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** . = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pər] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING :
冷冻 :

冷冻:

['stændərdaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zər] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ʌv; əv] [kriːm] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pər] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔːlt] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ʌv; əv] ['staːtiŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'pliːtɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['toʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
x **=** **the** **pounds** = = = = = = =
x = 这 磅 _ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ʌv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **cream** **used** = = = = = = =
英镑 的 奶油 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] :

TEMPERATURE	**:**
温度	:

温度:

[paʊndz] [ʌv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**milk**	**used**
英镑	的	牛奶	用过的

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ʌv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzər] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**
的	混合	进入	冰箱

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ʌv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

Pounds
英镑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ʌv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**at**	**this**	**time**
的	盐水	在	这	时间

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons
加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pər] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	**per**	**gallon**
重量	每	加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pər] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _

Per	**cent**	**fat**	**it**	**should**	**test**
每	中心	胖的	它	应该	测试

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wʌz; wəz] ['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _

Was	**gelatin**	**used**	**?**
曾是	明胶	用过的	?

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː] [ɔːr] [θriː] ? _ _ _ _ _ _ _

By	**method**	**1**	**,**	**2**	**or**	**3**	**?**
经过	方法	1	,	2	或者	3	?

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔːr] ['wɔːtər] ? _ _ _ _ _ _ _

In	**milk**	**or**	**water**	**?**
在	牛奶	或者	水	?

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[ri'ma:ks] :

Remarks	**:**
评论	:

评论:

['kɑ:ments] [ɑ:n][aɪs] [kri:m] ['æftər][ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['hɑrdnd] :

Comments	**on**	**ice**	**cream**	**after**	**it**	**is**	**hardened**	**:**
评论	在	冰	奶油	后	它	是	硬化	:

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	**Pg**	**78**	**]**
[	页	-	]

[第78页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌɛks'ɛks'vi:'aɪ]

EXERCISE	**NUMBER**	**XXVI**
锻炼	数字	26

第二十六次练习

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ʌv; əv][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ðə; ði][mɪks]

THE	**EFFECT**	**OF**	**THE**	**TEMPERATURE**	**OF**	**THE**	**MIX**
这	影响	的	这	温度	的	这	混合

混合物温度的影响

[æz; əz][ˌaɪ 'ti:] ['entərz] [ðə; ði] ['fri:zər] [ɑ:n][ðə; ði] [swel]

AS	**IT**	**ENTERS**	**THE**	**FREEZER**	**ON**	**THE**	**SWELL**
作为	它	进入	这	冰箱	在	这	膨胀

进入冷冻室时

[meɪk] [ɪ'nʌf] [mɪks][fɔ:r; fər] [fɔ:r] - ['gælən] ['bætʃɪz] [ʌv; əv][aɪs] [kri:m] , ['ju:zɪŋ][ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ]

Make	**enough**	**mix**	**for**	**four**	**10**	**gallon**	**batches**	**of**	**ice**	**cream**	**,**	**using**	**the**	**following**
制作	足够的	混合	为了	四	-	加仑	批次	的	冰	奶油	,	使用	这	下列的

['fɔ:rmjələ] :

formula	**:**
公式	:

按照以下配方，制作足够制作四批10加仑冰淇淋的混合物:

- [paʊndz] [ʌv; əv] - % [kri:m]

40	**pounds**	**of**	**20**	**%**	**cream**
-	磅	的	-	%	奶油

40磅20%的奶油

[eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]

8	**pounds**	**of**	**sugar**
8	磅	的	糖

8磅糖

[fɔ:r] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

4	**ounces**	**of**	**vanilla**	**extract**
4	盎司	的	香草	提炼

4盎司香草精

[fɔ:r] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['dʒelətɪn][ɪn][fɔ:r] [paʊndz] ['wɔ:tər] .

4	**ounces**	**of**	**gelatin**	**in**	**4**	**pounds**	**water**	**.**
4	盎司	的	明胶	在	4	磅	水	.

4盎司明胶溶于4磅水中。

[fri:z] [ðə; ði][fɜ:rst] [bætʃ] [æz; əz][ə; eɪ] [prɪ'lɪmɪneri] [wʌn] .

Freeze	**the**	**first**	**batch**	**as**	**a**	**preliminary**	**one**	**.**
冻结	这	第一的	批	作为	一个	初步的	一	.

将第一批冷冻起来作为预备样品。

[hæv; həv][ðə; ði]['sekənd][æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] - [dɪ'griːz] [ef] . , [wen] [ˌaɪ 'tiː]['entərz]

Have	the	second	at	a	temperature	of	40	degrees	F	.	,	when	it	enters
有	这	第二	在	一个	温度	的	-	学位	F	.	,	什么时候	它	进入

[ðə; ði] ['friːzər] ,

the	freezer	,
这	冰箱	,

第二份食物放入冷冻室时，温度应为华氏40度。

[ðə; ði][θɜːrd][æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . ,

the	third	at	50	degrees	F	.	,
这	第三	在	-	学位	F	.	,

第三个温度为华氏50度。

[ænd; ənd][ðə; ði] [fɔːrθ] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [wɔːrm][tuː; tə] [ðiːz] ['temprətʃəz] [bɪ'fɔːr] ['pleɪsɪŋ]

and	the	fourth	at	60	degrees	F	.	Warm	to	these	temperatures	before	placing
和	这	第四	在	-	学位	F	.	温暖的	到	这些	温度	前	放置

[mɪks][ɪn] ['friːzər] .

mix	in	freezer	.
混合	在	冰箱	.

第四个温度为华氏60度。将混合物加热至这些温度后再放入冰箱冷冻。

[noʊt] [swel] [əb'teɪnd] .

Note	swell	obtained	.
笔记	膨胀	获得	.

注意观察到的膨胀。

[ɪk'spleɪn] .

Explain	.
解释	.

解释。

[fɪl] [aʊt]['rekɔːd; rɪ'kɔːd][blæŋk][ɑːn] ['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] .

Fill	out	record	blank	on	opposite	page	.
充满	出去	记录	空白的	在	对面的	页	.

请填写背面空白处的记录表格。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	79	]
[	页	-	]

[第79页]

['eksərsaɪz] [ˌɛks'ɛks'viː'aɪ] [rɪ'pɔːrt]

EXERCISE	XXVI	REPORT
锻炼	26	报告

第二十六次演习报告

[bætʃ] ['nʌmbər] [wʌn][ˌtuː'tuː][θriː][fɔːr]

Batch	Number	1	2	3	4
批	数字	1	2	3	4

批次号 1 2 3 4

[paʊndz] [ʌv; əv][mɪks]

Pounds	of	Mix
英镑	的	混合

磅混合物

['gælənz] [ʌv; əv][mɪks]

Gallons	of	Mix
加仑	的	混合

加仑混合物

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][mɪks]

Temperature	**of**	**Mix**
温度	的	混合

混合物的温度

[taɪm] [ʌv; əv] ['staːtiŋ] ['friːzər]

Time	**of**	**Starting**	**Freezer**
时间	的	开始	冰箱

启动冷冻室的时间

[taɪm] [ʌv; əv] ['stɑːpɪŋ] ['friːzər]

Time	**of**	**Stopping**	**Freezer**
时间	的	停止	冰箱

停止冷冻的时间

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][aɪs] [kriːm]

Temperature	**of**	**Ice**	**Cream**
温度	的	冰	奶油

冰淇淋的温度

['gælənz] [ʌv; əv][aɪs] [kriːm]

Gallons	**of**	**Ice**	**Cream**
加仑	的	冰	奶油

几加仑冰淇淋

['gælənz] [ʌv; əv] [swel]

Gallons	**of**	**Swell**
加仑	的	膨胀

加仑涌浪

[pər] [sent] [ʌv; əv] [swel]

Per	**Cent**	**of**	**Swell**
每	中心	的	膨胀

涌浪百分比

['kɑːments] :

Comments	**:**
评论	:

评论：

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**80**	**]**
[	页	-	]

[第 80 页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌɛks'ɛks'viː'aɪ'aɪ]

EXERCISE	**NUMBER**	**XXVII**
锻炼	数字	xxvii

第二十七次练习

[ɪ'fekt] [ʌv; əv][ðə; ði] [taɪm] [ʌv; əv] ['friːzɪŋ] [ɑːn]

EFFECT	**OF**	**THE**	**TIME**	**OF**	**FREEZING**	**ON**
影响	的	这	时间	的	冷冻	在

冷冻时间的影响

[ðə; ði] [swel] [ænd; ənd] ['kwɑːləti] [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm]

THE	**SWELL**	**AND**	**QUALITY**	**OF**	**ICE**	**CREAM**
这	膨胀	和	质量	的	冰	奶油

冰淇淋的膨胀度和品质

[meɪk] [ɪ'nʌf] [mɪks][fɔːr; fər] [fɔːr] - ['gælən] ['bætʃɪz] [ʌv; əv][aɪs] [kriːm] , ['juːzɪŋ][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ]

Make	enough	mix	for	four	10	gallon	batches	of	ice	cream	,	using	the	following
制作	足够的	混合	为了	四	-	加仑	批次	的	冰	奶油	,	使用	这	下列的

['fɔːrmjələ] :

formula	:
公式	:

按照以下配方，制作足够制作四批10加仑冰淇淋的混合物：

- [paʊndz] [ʌv; əv] - % [kriːm]

40	pounds	of	20	%	cream
-	磅	的	-	%	奶油

40磅20%的奶油

[eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]

8	pounds	of	sugar
8	磅	的	糖

8磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'stræk t]

4	ounces	of	vanilla	extract
4	盎司	的	香草	提炼

4盎司香草精

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['dʒelətɪn][ɪn][fɔːr] [paʊndz] ['wɔːtər] .

4	ounces	of	gelatin	in	4	pounds	water	.
4	盎司	的	明胶	在	4	磅	水	.

4盎司明胶溶于4磅水中。

[friːz] [ðə; ði][fɜːrst] [bætʃ] [æz; əz][ə; eɪ] [prɪ'lɪmɪneri] [wʌn] .

Freeze	the	first	batch	as	a	preliminary	one	.
冻结	这	第一的	批	作为	一个	初步的	一	.

将第一批冷冻起来作为预备样品。

['regjuleɪt] ['iːðər] [ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɔːr]['kwɑːntəti][ʌv; əv][braɪn][soʊ] [ðæt] [ðə; ði]['sekənd] [bætʃ]

Regulate	either	the	temperature	or	quantity	of	brine	so	that	the	second	batch
调节	任何一个	这	温度	或者	数量	的	盐水	所以	那	这	第二	批

[wɪl] [friːz] [ɪn] [fɔːr] ['mɪnɪts] ,

will	freeze	in	four	minutes	,
将要	冻结	在	四	分钟	,

调整盐水的温度或用量，使第二批食材在四分钟内冻结。

[ðə; ði][θɜːrd][ɪn] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd][ðə; ði] [fɔːrθ] [ɪn] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] .

the	third	in	fifteen	minutes	,	and	the	fourth	in	thirty	minutes	.
这	第三	在	十五	分钟	,	和	这	第四	在	三十	分钟	.

第三台在十五分钟内完成，第四台在三十分钟内完成。

[noʊt] [pər'tɪkjələrli] [ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɑːn][ðə; ði] [swel] [ænd; ənd]['kwɑːləti] .

Note	particularly	the	effect	on	the	swell	and	quality	.
笔记	特别	这	影响	在	这	膨胀	和	质量	.

尤其要注意对涌浪和水质的影响。

[fɪl] [aʊt][ðə; ði]['rekɔːd; rɪ'kɔːd][blæŋk][ɑːn] ['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] .

Fill	out	the	record	blank	on	opposite	page	.
充满	出去	这	记录	空白的	在	对面的	页	.

请填写对面页的记录空白处。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	81	]
[	页	-	]

['eksərsaɪz] [ˌɛks'ɛks'viː'aɪ'aɪ] [rɪ'pɔːrt]

EXERCISE	XXVII	REPORT
锻炼	xxvii	报告

第二十七次演习报告

[bætʃ] ['nʌmbər] [wʌn][ˌtuː'tuː][θriː][fɔːr]

Batch	Number	1	2	3	4
批	数字	1	2	3	4

批次号 1 2 3 4

[paʊndz] [ʌv; əv][mɪks]

Pounds	of	Mix
英镑	的	混合

磅混合物

['gælənz] [ʌv; əv][mɪks]

Gallons	of	Mix
加仑	的	混合

加仑混合物

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][mɪks]

Temperature	of	Mix
温度	的	混合

混合物的温度

[taɪm] [ʌv; əv] ['staːtiŋ] ['friːzər]

Time	of	Starting	Freezer
时间	的	开始	冰箱

启动冷冻室的时间

[taɪm] [ʌv; əv] ['stɑːpɪŋ] ['friːzər]

Time	of	Stopping	Freezer
时间	的	停止	冰箱

停止冷冻的时间

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][aɪs] [kriːm]

Temperature	of	Ice	Cream
温度	的	冰	奶油

冰淇淋的温度

['gælənz] [ʌv; əv][aɪs] [kriːm]

Gallons	of	Ice	Cream
加仑	的	冰	奶油

数加仑冰淇淋

['gælənz] [ʌv; əv] [swel]

Gallons	of	Swell
加仑	的	膨胀

加仑涌浪

[pər] [sent] [ʌv; əv] [swel]

Per	Cent	of	Swell
每	中心	的	膨胀

涌浪百分比

['kɑːments] :

Comments	:
评论	:

评论:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	82	]
[	页	-	]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌɛks'ɛks'viː'aɪ'aɪ'aɪ]

EXERCISE	NUMBER	XXVIII
锻炼	数字	二十八

练习题 XXVIII

[bæk'tɪriəl] [kaʊnts] [ʌv; əv] [aɪs] [kriːm]

BACTERIAL	COUNTS	OF	ICE	CREAM
细菌	计数	的	冰	奶油

冰淇淋的细菌数量

[ðɪs] ['eksərsaɪz] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [pər'fɔːrmd] [wʌns] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] [kɔːrs] [baɪ] [iːtʃ] ['stuːd(ə)nt] [æz; əz]

This	exercise	is	to	be	performed	once	during	the	course	by	each	student	as
这	锻炼	是	到	是	执行	一次	期间	这	课程	经过	每个	学生	作为

[ə'saɪnd] .

assigned	.
分配	.

这项练习由每位学生在课程期间按要求完成一次。

['sterəl] ['glæswer] [ænd; ənd] ['miːdiə] [wɪl] [biː; bi] ['fɜːrnɪʃt] [juː; jʊ] .

Sterile	glassware	and	media	will	be	furnished	you	.
无菌	玻璃器皿	和	媒体	将要	是	提供	你	.

我们会为您提供无菌玻璃器皿和培养基。

[weɪ] [ɔːr] ['meʒər] [ðə; ði] ['sæmpəlz] [fɔːr; fər] [daɪ'luːʃn] [æz; əz] [ɪn'strʌktɪd] .

Weigh	or	measure	the	samples	for	dilution	as	instructed	.
称重	或者	措施	这	样品	为了	稀释	作为	指示	.

按照说明称量或测量用于稀释的样品。

[teɪk] ['sæmpəlz] [æz; əz] ['ɪndɪkeɪtɪd] [bɪ'loʊ] [ɪn] ['sterəl] ['bɔtlz] [ænd; ənd] [pleɪt] [ɑːn] [pleɪn] ['læktoʊs] ['eɪgɑːr] .

Take	samples	as	indicated	below	in	sterile	bottles	and	plate	on	plain	lactose	agar	.
拿	样品	作为	表明的	以下	在	无菌	瓶子	和	盘子	在	清楚的	乳糖	琼脂	.

按照以下指示，在无菌瓶中取样，并在普通乳糖琼脂平板上进行培养。

['ɪŋkjubeɪt] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [siː] . , [fɔːr; fər] - ['aʊərz] .

Incubate	at	37	degrees	C	.	,	for	48	hours	.
孵化	在	-	学位	C	.	,	为了	-	小时	.

在 37 摄氏度下孵育 48 小时。

['sæmp(ə)l] [ʌv; əv] [kriːm] .

Sample	of	cream	.
样本	的	奶油	.

奶油样品。

[daɪ'luːʃn] - / - , - [ænd; ənd] - / - , - .

Dilutions	1	/	10	,	000	and	1	/	100	,	000	.
稀释	-	/	-	,	-	和	-	/	-	,	-	.

稀释度 $^{1}/_{10,\,000}$ 和 $^{1}/_{100,\,000}$。

['sæmp(ə)l] [ʌv; əv] ['dʒelətɪn] .

Sample	of	gelatin	.
样本	的	明胶	.

明胶样品。

[daɪ'luːʃn] - / - [ænd; ənd] - / - .

Dilutions	1	/	10	and	1	/	100	.
稀释	-	/	-	和	-	/	-	.

稀释度 $^{1}/_{10}$ 和 $^{1}/_{100}$。

['sæmp(ə)l] [ʌv; əv] [və'nɪlə] .

Sample	of	vanilla	.
样本	的	香草	.

香草样品。

[daɪ'luːʃn] - / - .
Dilutions **1** **/** **10** **.**
稀释 - / - .

稀释度 $^{1}/_{10}$。

['sæmp(ə)l][ʌv; əv] ['ʃʊgər] .
Sample **of** **sugar** **.**
样本 的 糖 .

糖的样品。

[daɪ'luːʃn] - / - .
Dilutions **1** **/** **10** **.**
稀释 - / - .

稀释度 $^{1}/_{10}$。

['sæmp(ə)l][ʌv; əv][mɪks] .
Sample **of** **mix** **.**
样本 的 混合 .

混合物样品。

[daɪ'luːʃn] - / - , - [ænd; ənd] - / - , - .
Dilutions **1** **/** **10** **,** **000** **and** **1** **/** **100** **,** **000** **.**
稀释 - / - , - 和 - / - , - .

稀释度 $^{1}/_{10,\ 000}$ 和 $^{1}/_{100,\ 000}$。

['sæmp(ə)l][ʌv; əv][aɪs] [kriːm] [frʌm; frəm] ['friːzər] .
Sample **of** **ice** **cream** **from** **freezer** **.**
样本 的 冰 奶油 从 冰箱 .

从冰箱里取出的冰淇淋样品。

[daɪ'luːʃn] - / - , - [ænd; ənd] - / - , - .
Dilutions **1** **/** **10** **,** **000** **and** **1** **/** **100** **,** **000** **.**
稀释 - / - , - 和 - / - , - .

稀释度 $^{1}/_{10,\ 000}$ 和 $^{1}/_{100,\ 000}$。

['sæmp(ə)l][ʌv; əv][aɪs] [kriːm] ['æftər][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [rɪ'meɪnd] [ɪn][ðə; ði] ['hɑːrdnɪŋ] [ruːm]
Sample **of** **ice** **cream** **after** **it** **has** **remained** **in** **the** **hardening** **room**
样本 的 冰 奶油 后 它 有 剩余 在 这 硬化 房间

冰淇淋在冷却室放置一段时间后的样品

[wʌn] [wiːk] .
one **week** **.**
一 星期 .

一周。

[meɪk] [daɪ'luːʃn] [ʌv; əv] - / - , - [ænd; ənd] - / - , - .
Make **dilutions** **of** **1** **/** **10** **,** **000** **and** **1** **/** **100** **,** **000** **.**
制作 稀释 的 - / - , - 和 - / - , - .

分别配制 $^{1}/_{10}$、$_{000}$ 和 $^{1}/_{100}$、$_{000}$ 的稀释液。

[rɪ'pɔːrt] [rɪ'zʌlts] [ɑːn][ðə; ði][blæŋk][peɪdʒ] ['ɑːpəzɪt] .
Report **results** **on** **the** **blank** **page** **opposite** **.**
报告 结果 在 这 空白的 页 对面的 .

把结果写在对面的空白页上。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **83** **]**
[页 -]

[第 83 页]

['eksərsaɪz] [ˌɛks'ɛks'viː'aɪ'aɪ'aɪ] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE **XXVIII** **REPORT**
锻炼 二十八 报告

第二十八次演习报告

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 84]
[页 -]

[第 84 页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌɛks'ɛks'aɪ'ɛks]
EXERCISE NUMBER XXIX
锻炼 数字 二十九

第二十九次练习

['testɪŋ] ['sæmpəlz] [ʌv; əv] ['dʒelətɪn]
TESTING SAMPLES OF GELATIN
测试 样品 的 明胶

明胶测试样品

[weɪ] [faɪv][græm]['sæmpəlz][ʌv; əv]['dʒelətɪn]['ɪntuː] - [ˌsiː 'siː] . [ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər][ɪn] ['biːkəz] [ɔːr]['dʒeli]
Weigh 5 gram samples of gelatin into 100 cc . of cold water in beakers or jelly
称重 5 克 样品 的 明胶 进入 - cc . 的 寒冷的 水 在 烧杯 或者 果冻
['glæsɪz] .
glasses .
眼镜 .

将 5 克明胶样品称重后放入盛有 100 毫升冷水的烧杯或果冻杯中。

[ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][soʊk]['oʊvər] [naɪt] .
Allow it to soak over night .
允许 它 到 浸泡 超过 夜晚 .

浸泡过夜。

[ðen] [hiːt] ['sloʊli] , [wɪð; wɪθ] ['stɜːrɪŋ] , [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [siː] .
Then heat slowly , with stirring , to 80 degrees C .
然后 热 缓慢地 , 和 搅拌 , 到 - 学位 C .

然后一边搅拌一边慢慢加热至 80 摄氏度。

['sʌbdʒekt][tuː; tə][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [tests][ænd; ənd] [meɪk] [rɪ'pɔːrt][ɑːn] ['ɑːpəzɪt] [blæŋk][peɪdʒ] . [wʌn] .
Subject to the following tests and make report on opposite blank page . 1 .
主题 到 这 下列的 测试 和 制作 报告 在 对面的 空白的 页 . 1 .

按照下列测试方法进行测试，并在背面空白页上作报告。1.

[noʊt] [ðə; ði]['oʊdər] . [ˌtuː'tuː] .
Note the odor . 2 .
笔记 这 气味 . 2 .

注意气味。2.

[dɪ'tɜːrmɪn] [ðə; ði][taɪm][rɪ'kwaɪərd][fɔːr; fər] - [ˌsiː 'siː] . [tuː; tə][rʌn][frʌm; frəm][ə; eɪ] [paɪ'pet] . [θriː] .
Determine the time required for 50 cc . to run from a pipette . 3 .
决定 这 时间 必需的 为了 - cc . 到 跑步 从 一个 移液器 . 3 .

确定用移液器吸取 50 毫升液体流出所需的时间。3.

[dɪ'tɜːrmɪn] [ðə; ði][taɪm][rɪ'kwaɪərd][fɔːr; fər][ðə; ði]['sæmp(ə)l][tuː; tə][dʒɪ'lætəˌnaɪz] . [fɔːr] .
Determine the time required for the sample to gelatinize . 4 .
决定 这 时间 必需的 为了 这 样本 到 胶凝 . 4 .

确定样品糊化所需的时间。4.

[tɜːrn][ðə; ði]['dʒeli][aʊt][ɑːn][tuː; tə][ə; eɪ] [pleɪt] [ænd; ənd] [dɪ'tɜːrmɪn] [ðə; ði] ['relətɪv] [rɪ'zɪstəns] [ʌv; əv]
Turn the jelly out on to a plate and determine the relative resistance of
转动 这 果冻 出去 在 到 一个 盘子 和 决定 这 相对的 反抗 的
[ðə; ði] ['dɪfrənt] ['sæmpəlz][tuː; tə] ['preʃər] [baɪ][ðə; ði]['fɪŋgər] .
the different samples to pressure by the finger .
这 不同的 样品 到 压力 经过 这 手指 .

将果冻倒在盘子上，测定不同样品对手指压力的相对阻力。

[tuː] [ɔːr] [mɔːr] ['stjʊdnts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'saɪnd] [tuː; tə] [ðɪs] ['eksərsaɪz][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,

Two	or	more	students	should	be	assigned	to	this	exercise	at	a	time	,
二	或者	更多的	学生	应该	是	分配	到	这	锻炼	在	一个	时间	,

每次应安排两名或两名以上学生同时完成这项练习。

[iːtʃ] ['hævɪŋ] [ə; eɪ] ['dɪfrənt] ['sæmp(ə)l][ʌv; əv]['dʒelətɪn] .

each	having	a	different	sample	of	gelatin	.
每个	拥有	一个	不同的	样本	的	明胶	.

每人都有一份不同的明胶样品。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][pər'fɔːrm][ðə; ði][tests] [tə'geðər] .

They	should	perform	the	tests	together	.
他们	应该	履行	这	测试	一起	.

他们应该一起进行测试。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	85	]
[	页	-	]

[第 85 页]

['eksərsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ'ɛks] [rɪ'pɔːrt]

EXERCISE	XXIX	REPORT
锻炼	二十九	报告

第二十九次演习报告

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	86	]
[	页	-	]

[第 86 页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ɛ.ksɛ.ksɛks]

EXERCISE	NUMBER	XXX
锻炼	数字	XXX

练习编号 XXX

[trɪp] [tuː; tə] [kə'mɜːrʃ(ə)l] [plænts]

TRIP	TO	COMMERCIAL	PLANTS
旅行	到	商业的	植物

商业工厂之旅

['vɪzɪt][æt; ət] [liːst] [wʌn][lɑːrdʒ] [kə'mɜːrʃ(ə)l] [plænt][sʌm; səm][taɪm] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði][tɜːrm][ænd; ənd][rɪ'pɔːrt]

Visit	at	least	one	large	commercial	plant	some	time	during	the	term	and	report
访问	在	至少	一	大的	商业的	植物	一些	时间	期间	这	学期	和	报告

[ɑːn][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [pɔɪnts] .

on	the	following	points	.
在	这	下列的	积分	.

在学期期间，至少参观一家大型商业工厂，并就以下几点进行报告。

[pɔɪnts] [tuː; tə][biː; bi] [əb'zɜːrvd] [ɪn][æn; ən][aɪs] [kriːm] [plænt] . [wʌn] .

Points	to	be	observed	in	an	ice	cream	plant	.	1	.
积分	到	是	观察到	在	一个	冰	奶油	植物	.	1	.

冰淇淋工厂需要注意的事项。1.

['meθəd] [ʌv; əv][sɪ'kjʊəɪŋ][ðə; ði] [rɔː] ['prɑːdʌkt] .

Method	of	securing	the	raw	product	.
方法	的	确保	这	生的	产品	.

确保原材料安全的方法。

[ˌtuː'tuː] . [ɪz] [kriːm] ['paːstəraizd] ? [θriː] .

2	.	Is	cream	pasteurized	?	3	.
2	.	是	奶油	巴氏杀菌	?	3	.

2. 奶油经过巴氏杀菌处理了吗？3.

[ɪf] ['pɑːsəb(ə)l] , [ə'maʊnts] [ænd; ənd] [mə'tɪrɪəlz] [juːst] [ɪn][mɪks] .

If	possible	,	amounts	and	materials	used	in	mix	.
如果	可能的	,	金额	和	材料	用过的	在	混合	.

如果可能，请提供混合物中使用的材料和用量。

[fɔːr] . [ɪz] [kən'denst] [mɪlk] [juːst] ? [faɪv] .

4	.	Is	condensed	milk	used	?	5	.
4	.	是	浓缩版	牛奶	用过的	?	5	.

4. 是否使用炼乳？5.

[wʌt] ['steɪbəlaɪzər][ɪz] [juːst] ? [sɪks] .

What	stabilizer	is	used	?	6	.
什么	稳定器	是	用过的	?	6	.

6. 使用的是哪种稳定剂?

[taɪm] [ʌv; əv]['eɪdʒɪŋ] [kriːm] [ɔːr][mɪks] . ['sɛvən] .

Time	of	aging	cream	or	mix	.	7	.
时间	的	老化	奶油	或者	混合	.	7	.

老化霜或混合物的时间。7.

[kaɪndz][ʌv; əv] ['friːzər] [ænd; ənd][aɪs] [mə'ʃiːn] . [eɪt] .

Kinds	of	freezer	and	ice	machine	.	8	.
种类	的	冰箱	和	冰	机器	.	8	.

8. 冷冻柜和制冰机的种类。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] [braɪn] [tuː; tə] [friːz] . [naɪn] .

Temperature	of	brine	to	freeze	.	9	.
温度	的	盐水	到	冻结	.	9	.

盐水结冰温度9.

[ˌkɑːmpə'zɪʃ(ə)n][ʌv; əv][aɪs] [kriːm] . - .

Composition	of	ice	cream	.	10	.
作品	的	冰	奶油	.	-	.

冰淇淋的组成成分。10.

[sketʃ] [ʌv; əv] [ə'reɪndʒmənt] [ʌv; əv][plænt] . - .

Sketch	of	arrangement	of	plant	.	11	.
草图	的	安排	的	植物	.	-	.

植物布置示意图。11.

['paʊər] [juːst] [fɔːr; fər] [di'lɪvərɪŋ] . - .

Power	used	for	delivering	.	12	.
力量	用过的	为了	运送	.	-	.

用于输送的功率。12.

['meθəd] [ʌv; əv] ['tʃekɪŋ] [ʌp] ['draɪvər] . - .

Method	of	checking	up	drivers	.	13	.
方法	的	检查	向上	司机	.	-	.

检查驾驶员的方法.13.

['eni] ['ʌðər] [pɔɪnts] [ʌv; əv] ['ɪntrəst] .

Any	other	points	of	interest	.
任何	其他	积分	的	兴趣	.

还有其他值得一提的地方吗?

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

冰淇淋实验室指南(An ice cream laboratory guide)
第5/5页

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 87]
[页 -]

[第 87 页]

['eksərsaɪz] [ɛ.ksɛ.ksɛks] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE XXX REPORT
锻炼 XXX 报告

XXX演习报告

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 88]
[页 -]

[第 88 页]

['eksərsaɪz] ['nʌmbər] [ˌɛks'ɛks'aɪ]
EXERCISE NUMBER XXXI
锻炼 数字 xxxi

练习题 XXXI

['stjʊdnts] - [rɪ'siːts, riː'siːts]
STUDENTS ' RECEIPTS
学生 - 收据

学生收据

[iːtʃ] ['stuːd(ə)nt][ʃʊd; ʃəd][hænd][ɪn][wʌn] [rɪ'siːt] [fɔːr; fər][aɪs] [kriːm] .
Each student should hand in one receipt for ice cream .
每个 学生 应该 手 在 一 收据 为了 冰 奶油 .

每个学生应提交一张冰淇淋收据。

[ðɪs] [rɪ'siːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][wʌn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['priːviəsli] [traɪd] , ['prefrəbli] [æt; ət][hoʊm] .
This receipt should be one which has been previously tried , preferably at home .
这 收据 应该 是 一 哪个 有 到过 之前 尝试 , 最好 在 家 .

这份食谱应该是之前尝试过的，最好是在家里尝试过的。

['dʊrɪŋ] [ðə; ði][tɜːrm] [ðiːz] [rɪ'siːts, riː'siːts] [wɪl] [biː; bi] [meɪd] .
During the term these receipts will be made .
期间 这 学期 这些 收据 将要 是 制成 .

在此期间，我们将开具这些收据。

[noʊt] [ðə; ði]['kwɑːləti][ʌv; əv][ðə; ði][aɪs] [kriːm] .
Note the quality of the ice cream .
笔记 这 质量 的 这 冰 奶油 .

注意冰淇淋的品质。

[ɪz][ðə; ði][aɪs] [kriːm] [ə; eɪ] [gʊd] [kə'mɜːrʃ(ə)l] [aɪs] [kriːm] ?
Is the ice cream a good commercial ice cream ?
是 这 冰 奶油 一个 好的 商业的 冰 奶油 ?

这款冰淇淋是市面上比较好的冰淇淋吗?

[kʊd; kəd][ˌaɪ 'tiː][biː; bi] [meɪd] [ɑːn][ə; eɪ] [kə'mɜːrʃ(ə)l] ['beɪsɪs] ['prɑːfɪtəbli] ?
Could it be made on a commercial basis profitably ?
可以 它 是 制成 在 一个 商业的 基础 盈利 ?

它能否以商业化方式盈利?

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 89]
[页 -]

[第 89 页]

['eksərsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE XXXI REPORT
锻炼 xxxi 报告

第三十一次演习报告

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 90]
[页 -]

[第90页]

['eksərsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE XXI REPORT
锻炼 二十一 报告

演习二十一报告

[pɑːrt] [iː]
PART II
部分 二

第二部分

['ledʒənd] :
LEGEND :
传奇 :

传奇:

[ə; eɪ] = ['stuːdənts] [skɔːr]
A = Student's Score
一个 = 学生 分数

A = 学生得分

[biː] = [kə'rektɪd] [skɔːr]
B = Corrected Score
B = 已更正 分数

= 校正分数

[siː] = ['bɑːdi][ænd; ənd] ['tekstʃər]
C = Body and Texture
C = 身体 和 质地

= 身体和纹理

[diː] = ['kʌlər] [ænd; ənd] [ə'pɪrəns]
D = Color and Appearance
D = 颜色 和 外貌

= 颜色和外观

[iː] = [k'rɪtɪsɪzəmz]
E = CRITICISMS
E = 批评

= 批评

[skɔːr] [kɑːrd] [juːst] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ [deɪt] _
Score card used = = = = = = = = = = = = = = = = = = **Date** =
分数 卡片 用过的 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 日期 _
_ _ _ _

= = = =
_ _ _ _

使用的记分卡_____ 日期_____

-

Rec't

-

记录

[es][siː][oʊ][ɑːr][iː]

#	**S**	**C**	**O**	**R**	**E**
#	S	C	哦	拉	E

分数

['fleɪvər] | [siː] | ['rɪtʃnəs] | [bæk'tɪriə] | [diː] | ['pækɪdʒ] | ['toʊt(ə)l]

Flavor	**C**	**Richness**	**Bacteria**	**D**	**Package**	**Total**
味道	C	丰富	细菌	D	包裹	全部的

风味 C 浓郁度 细菌 D 包装总计

[skɔːr] | [pleɪs] | [k'rɪtɪsɪzəmz]

Score	**Place**	**CRITICISMS**
分数	地方	批评

评分 排名 批评

[ə; eɪ]

A
一个

一个

[biː]

B
B

B

[ə; eɪ]

A
一个

一个

[biː]

B
B

B

[ə; eɪ]

A
一个

一个

[biː]

B
B

B

[ə; eɪ]

A
一个

一个

[biː]

B
B

B

[ə; eɪ]

A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 91]
[页 -]

[第91页]

['eksərsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪˈaɪ] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE XXII REPORT
锻炼 二十二 报告

第二十二次演习报告

[pɑːrt] [iː]
PART II
部分 二

第二部分

['ledʒənd] :
LEGEND :
传奇 :

传奇:

[ə; eɪ] = ['stuːdənts] [skɔːr]
A = Student's Score
一个 = 学生 分数

A = 学生得分

[biː] = [kə'rektɪd] [skɔːr]
B = Corrected Score
B = 已更正 分数

= 校正分数

[siː] = ['bɑːdi][ænd; ənd] ['tekstʃər]
C = Body and Texture
C = 身体 和 质地

= 身体和纹理

[diː] = ['kʌlər] [ænd; ənd] [ə'pɪrəns]
D = Color and Appearance
D = 颜色 和 外貌

= 颜色和外观

[iː] = [k'rɪtɪsɪzəmz]
E = CRITICISMS
E = 批评

= 批评

[skɔːr] [kɑːrd] [juːst] [deɪt]

Score	**card**	**used**	**Date**
分数	卡片	用过的	日期

使用的记分卡_____ 日期_____

-

Rec't

-

记录

[es][siː][oʊ][ɑːr][iː]

#	**S**	**C**	**O**	**R**	**E**
#	S	C	哦	拉	E

分数

['fleɪvər][siː] ['rɪtʃnəs] [bæk'tɪriə] [diː] ['pækɪdʒ] ['toʊt(ə)l]

Flavor	**C**	**Richness**	**Bacteria**	**D**	**Package**	**Total**
味道	C	丰富	细菌	D	包裹	全部的

风味 C 浓郁度 细菌 D 包装总计

[skɔːr] [pleɪs] [k'rɪtɪsɪzəmz]

Score	**Place**	**CRITICISMS**
分数	地方	批评

评分 排名 批评

[ə; eɪ]

A

一个

一个

[biː]

B

B

B

[ə; eɪ]

A

一个

一个

[biː]

B

B

B

[ə; eɪ]

A

一个

一个

[biː]

B

B

B

[ə; eɪ]

A

一个

一个

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 92]
[页 -]

[第92页]

['eksərsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ'aɪ'aɪ] [rɪ'pɔːrt]
EXERCISE **XXIII** **REPORT**
锻炼 二十三 报告

第二十三次演习报告

[pɑːrt] [iː]
PART **II**
部分 二

第二部分

['ledʒənd] :
LEGEND **:**
传奇 :

传奇:

[ə; eɪ] = ['stuːdənts] [skɔːr]
A **=** **Student's** **Score**
一个 = 学生 分数

A = 学生得分

[biː] = [kə'rektɪd] [skɔːr]
B **=** **Corrected** **Score**
B = 已更正 分数

= 校正分数

[siː] = ['bɑːdi][ænd; ənd]['tekstʃər]
C **=** **Body** **and** **Texture**
C = 身体 和 质地

= 身体和纹理

[diː] = ['kʌlər] [ænd; ənd] [ə'pɪrəns]
D **=** **Color** **and** **Appearance**
D = 颜色 和 外貌

= 颜色和外观

[iː] = [k'rɪtɪsɪzəmz]
E **=** **CRITICISMS**
E = 批评

= 批评

[skɔːr] [kɑːrd] [juːst] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ [deɪt] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[-] [noʊts] :
Transcriber's **Notes** **:**
转录员的 笔记 :

转录者注释:

[ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] [ænd; ənd] [ˌpʌŋktʃu'eɪʃ(ə)n] ['erərz] [hæv; həv] [bɪn] ['saɪləntli] [kə'rektɪd] .
Typographical **and** **punctuation** **errors** **have** **been** **silently** **corrected** **.**
印刷 和 标点 错误 有 到过 默默 已更正 .

拼写和标点错误已悄然更正。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神